



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ KIZARTMASI (SOĞUK)

1 adet hindi
8 bardak su
120 gram sadeyağ (6 çorba kaşığı)
150 gram soğan (2 orta baş)
80 gram havuç (2 küçükçe)
1 çor. kaşığı tuz

Jölesi:

4 bardak hindinin haşlandığı su

8 adet yumurta akı

6 adet jölatin yaprağı

Üstlerine:

75 gram füme dil

- 1) Bir tencereye, tüyleri çıkarılmış, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış, ve ayakları arkasına geçirilmiş 1 hindi, 8 bardak su, 2 orta baş soğan, 2 küçük havuç ile 1 çorba kaşığı tuz koyarak tencereyi ateşe oturtmalıdır.
- 2) Suyun ısınmasıyla üstünde hasıl olmaya başlayan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve hindi pişmiş bir hale gelinceye kadar ortadan daha az hararetle bir ateşte haşlanmaya bırakmalıdır. (Tenceredeki su çekilip de hindi pişmemiş ise tencereye bir miktar daha sıcak su ilâve etmelidir.)
- 3) Hindi pişince tencereden çıkartarak bunu, içinde az kızdırılmış 6 silme çorba kaşığı sadeyağ olan tencere veya kenarlı bir tepsiye aktarmalı, sonra da tencere veya tepsiyi fırına sürerek ikide bir tencere veya tepsideki yağdan almak ve hindinin üstüne dökmek suretiyle hindinin her bir tarafı nar gibi oluncaya kadar fırında kızartmalıdır. (Hindinin ancak bir tarafı penbeleştikten sonra diğer tarafını çevirmek suretiyle her bir tarafını kızartmalıdır.)
- 4) Hindi kızarıncaya tepside alarak iyice soğumaya bırakmalı, sonra da hindinin, göğüs etlerini kemikleri hizasında keserek, göğüs etlerini bozmadan çıkarmalı ve hafifçe meyilli olarak yarım parmak inceliğinde dilimlere kesmeli, sonra hindinin alt kısmını da düz kesmek suretiyle bir kayık tabağa oturttukten sonra bunun üstüne, ince dilimlere kesmiş olduğumuz göğüs etlerini iki sıra göğüs etlerinin ortalarına da, yarılarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak 75 gram füme dil yerleştirmeli, tabağa döşenmiş hindinin arka kısmına da çapraz bir şekilde budları oturtmalıdır.
- 5) Sonra reçetemizin jöle hanesinde gösterilen malzeme ile ve hazırlanmış hindi jölesinden yalnız 1 kahve fincanı alarak, bunu katiyen ısıtmadan benmari usulile ısıtmak suretile eritmeli sonra da, erimiş bu jöleden fırça ile alarak tabaktaki hindi ve dillerin üstüne jöle sürmek suretile parlatmalı, sonra da etrafını kıyılmış olarak, kalan jöle ile çevirmeli ve servis yapmalıdır.