HİNDİ KIZARTMASI (SOĞUK)

Temizlenmiş bir hindinin bacaklarını vücuduna bağlayıp haşlayınız, yumuşaymca köpüğünü alınız. Hindiyi çıkarınız, suyunu üzünüz. Soğuyunca üzerinde donan yağı alınız. Hindiyi tencereye koyunuz. Üstüne küçük 1 havuç, 4 parçaya ayrılmış 1 soğan, kazınmış 1 - 2 maydanoz kökü doğrayınız. Tuzunu biberini ekiniz. Bir kaşık tereyağı, 1 kepçe hindi suyu ile ıslatıp çeviriniz, ipini çözünüz, suyunu süzünüz, kalan malzemeyi üzerine süzünüz, soğumaya bırakınız. Sonra dilim dilim keserek salata döşenmiş tabağa yatırınız. Sos Tartarla servis yapınız.

Not: Salça yerine hardal da kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:53397 • adı:HİNDİ KIZARTMASI (Soğuk) • gönderen:Mersiye Şükrani • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:48