HİNDİ PANE

2 hindinin göğüsleri
1 kahve fincanı un
2 bardak galeta tozu
3 adet yumurta
Tuz
Karabiber
KIZARTMAK İÇİN:
225 gram margarin ya da rafine çiçekyağı (1 bardak)

1 Pişmemiş 2 adet hindinin göğüs kısımlarındaki derilerini sıyırarak çıkardıktan sonra göğüslerin her iki taraflarındaki etleri göğüs kemiği hizasından keserek çıkarmalı, sonra da çıkarılan bu dört göğüs etinin iç kısımlarındaki küçük parça göğüs etlerini büyük kısımlarından ayırmalıdır.
2 Sonra, büyük parça göğüs etlerini alarak bunların üstlerindeki parlayan zarı gayet ince tıraş edercesine kesip attıktan sonra, göğüs etlerinin tam orta kısımlarındaki sinirleri bıçak ucu ile çıkararak atmalı, sinirleri çıkarmak için açılan ya da yırtılan kısımlara da bir tarafa ayırmış olduğumuz küçük parça göğüs etlerini koymalı ve üstlerini vurarak yamamalı, sonra da, yamalanmış göğüs etlerini ikiye kestikten sonra, et dövmeye yarayan demir ile döverek inceltmeli, sonra kenarlarını bıçak ile düzelterek bu dilim etlere düzgün bir şekil vermelidir. (Patlayan iç zarlarını en iyi tıraş etme usulü: Göğüs etlerini ıslattıktan sonra parlayan kısımları alta çevirmeli, sol el ile üstlerin bastırmalı, sağ el ile de bıçağı, ince zar ile et arasından ve alta doğru meyillendire-rek ve yürüterek ince zarı tıraş etmelidir. Sinirlerin ayıklanmasına gelinçe; Göğüs etlerini uzunluklarına doğru tam ortalarından bıçakla dört santim kadar yararak etin bir başından öbür başına kadar uzayıp giden parlak sinirleri bıçak ucu ile etten ayırarak sıyırmalı ve sonuna yaklaşınca da keserek bütün küçük sinirleri temizlemelidir. Bu zar ve sinirler temizlendiğinde, tavada pişerken sinirlerin toplanmasiyle et büzülerek şeklini kaybetmiş olur.)
3 Etlerin dövülmesi ve şekillendirilmesi sona erince; bunları tuz-lamalı ve biberlemeli, sonra da önce tabak içindeki 1 kahve fincanı una, sonra da çalkanmış 3 yumurtaya, daha sonra da galeta tozuna batırarak bütün göğüs etlerini iyice galetalamalı ve'galetalamış olduğumuz bu göğüs etlerini, içinde dumanı tütercesine kızdırılmış 1 bardak çiçek ya da margarin yağı olan tavaya atarak, bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmeli, bunları 3 - 4 dakika arasında kızartmalı, sonra da bir delikli kepçe ile tabağa alarak hemen servis yapmalıdır.

NOT: Pane, yalnız hindi ya da tavuğun göğüs beyaz etleriyle yapılır.

© lezzetler.com tarif no:34392 • adı:HİNDİ PANE • gönderen:elma şekeri • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:41