HİNDİ SUYU

Kullanılacak malzeme:
16 bardak (4 lt) su,
2,5 kg 'lık bir hindi palazı,
1 iri havuç,
1 baş iri soğan,
1 demet maydanoz kökü,
bir çorba kaşığından bir çeyrek fazla tuz.

Yapılışı:
Bir tencereye su, kabuklan soyulmuş soğan, üstü kazınmış havuç, temizlenmiş bir demet maydanoz kökü, tuzu ve tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, alevli ateşte ince tüyleri tütsülenmiş ve iyice yıkanmış hindi konduktan sonra tencere üstü açık olarak ateşe oturtulur. Su ısınınca yüzeyinde belirecek köpükleri delikli bir kepçeyle alıp atılır. Sonra tencere kapatılır ve hindi yumuşak bir durum alıncaya, yani pişinceye kadar hafif ateşte bir buçuk saat kaynatılır. Bu sürede 11-13 bardak su çıkması gerekir. Hindi kart ise daha uzun bir süre pişirilmesi gerekecektir; bu durumda tencereye biraz daha su katılmalıdır. Hindi pişince bir tabağa çıkarılır. Suyu da ince süzgeçten geçirilir. Böylece 11-13 bardaklık hindi suyu yemeklerde kullanılmaya hazır duruma getirilmiş olur.

© lezzetler.com tarif no:10375 • adı:Hindi Suyu • gönderen:Karakol • indirme tarihi:19.04.2024 - 13:51