



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAVLI HİNDİ

1 adet Banvit Bütün Hindi (4-5 kg'lık)
4 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı ketçap
3 diş sarımsak (dövülmüş)
1 adet limonun suyu
1 çorba kaşığı bal
50 gr tereyağı (eritilmiş)
900 ml piliç suyu
300 gr pirinç
80 ml zeytinyağı
4 çorba kaşığı çam fıstığı
2 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
4 çorba kaşığı kuşüzümü
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı yenibahar
5 sap taze nane (yapraklanmış, ince kıyılmış)
5 sap maydanoz (yapraklanmış, ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı un
Tuz
Tane karabiber

Yoğurt, ketçap ve sarımsağı iyice çırpın. Çırpıma devam ederek limon suyu, bal, tereyağı ve 150 ml piliç suyunu akıtıp, yedirin. Kalan piliç suyunu kaynama noktasına kadar ısıtın. Hindiyi göğüs kısmı yukarıya gelecek şekilde bir fırın tepsisine yerleştirin. Her tarafına, özellikle göğüs, but ve göğüs boşluğuna, hazırladığınız marinadı ovarak sürün. Hindiyi streçle sarıp, en az 30 dak. veya bir gece dinlendirin.

Pirince 1 çorba kaşığı tuz serpip, üzerine çıkıncaya kadar kaynar su koyun ve en az 30 dak. dinlendirin. Pirinci unlu suyu gidinceye kadar akan bol suyla yıkayıp, süzün.

Zeytinyağını ısıtıp, çam fıstıklarını katın. Orta ateşte ve karıştırarak, fıstıklar hafif sararıncaya kadar, yaklaşık 2-3 dak. kavurun.

Karıştırmaya devam ederek soğanları ekleyin ve soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 5-6 dak. soteleyin.

Karıştırmaya ara vermeden pirinci ekleyin ve 4-5 dak. daha soteleyin.

Üzerine 450 ml piliç suyunu gezdirip, tuz serpin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve pirinç suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirin.

Kuşüzümü, karabiber, tarçın, yenibahar, nane ve maydanozu serpip, hafifçe karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, 5-10 dak. dinlendirin.

Hindinin bacaklarını yukarıda çapraz olacak şekilde sıkıca bağlayın. Hindi ile beraber verilen pişirme termometresini, kullanma talimatında olduğu gibi hindinin göğüs etine yerleştirin.

Pişirme torbasına 1 çorba kaşığı un koyup, torbanın her tarafını unlayın ve fazla unları silkeleyin. Hindiyi pişirme torbasına yerleştirin. Torbanın ağzını yanmaz tel ile sıkıca bağlayın. Üzerinde toplu iğne ile birkaç delik açın.

Önceden ısıtılmış 190 °C fırında 100 dak. pişirdikten sonra pişirme termometresinin hareketini takip edin.

Hindiyi fırından çıkardıktan sonra yaklaşık 10-15 dak. dinlendirin.

Hindiyi pişirme torbasından çıkarıp, torbada biriken suyu süzerek küçük bir kaba alın.

Hindiyi dilimleyerek, iç pilav ile birlikte, arzu ederseniz üzerlerine sos gezdirerek servis yapın. SOS: Ayırdığınız suyu kısık ateşte 8-10 dak. ısıtın. Karıştırarak un ve sırasıyla kalan piliç suyunu yavaş yavaş akıtıp, yedirin. Orta ateşte ve karıştırarak, kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşi kısın ve sos 2/3 oranında kalıncaya kadar, yaklaşık 6-8 dak. daha pişirin.



© lezzetler.com tarif no:163654 • ad:İç Pilavlı Hindi • gönderen:Doctor • indirme tarihi:03.04.2025 - 17:48