



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANAPE EKMEKLİ HİNDİ KIZARTMASI

1 adet hindi
3 adet yumurta akı
8 bardak su
6 adet jölatin yaprağı
120 gram sadeyağı
150 gram soğan (2 orta)
75 gram siyah havvar veya tarama
80 gram havuç (2 küçükçe)
75 gram fuagra
4 çorba kaşığı tuz
50 gr dil
10 ince dilim ekmek
4 bardak hindi haşlama suyu

- 1) 1 adet hindiyi kızartarak tepsisinden çıkarmalı ve soğumaya bırakmalıdır.
- 2) Soğuyunca bunu, göğüs, kol ve bud olmak üzere parçalara ayırdıktan sonra bunları muntazam bir şekilde büyük ve yayvanca bir tabağa muntazam bir şekilde yerleştirmeli ve tabağı bir tarafa bırakmalıdır.
- 3) Bunu müteakip, kabukları çıkarılmış 10 adet ince dilim ekmeğin üstüne bir kahve fincanı ile bastırmak suretile yuvarlaklar çıkardıktan sonra bunları üçe taksim etmeli, sonra da taksim edilen yuvarlak ekmeklerden bir kısmının üstlerine bir miktar tereyağı sonra siyah havvar veya tarama, diğer kısmın üstlerine de çatalla ezilmiş ve içine 1/2 çorba kaşığı tereyağı karıştırılmış fuagra sürmeli, üçüncü kısmının üstüne de tereyağı sürdükten sonra tereyağın üstüne de aynı yuvarlaklıkta kesilmiş füme dil oturtmalı sonra da bu ekmekleri muntazam fasılalarla, karışık olarak tabağa döşemiş olduğumuz hindinin yanlarına yerleştirmelidir.
- 4) Sonra hazırlanmış hindi jölesinden 1 kahve fincanı kadar alarak bunu katiyen ateşe tutmamak şartile benmaride ısıtmak suretile eritmeli, sonra da erimiş bu jöleden fırça ile alarak tabaktaki hindinin üstüne jöle sürmek suretile hindiyi parlatmalı, hindinin üst ve kanape ekmeklerin aralarına da kıyılmış olarak kalan jöleyi serpmek suretile tabağı süslemeli ve servis yapmalıdır.