



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ KÖFTELİ HİNDİ ÇORBASI

1 kg hindi kanadı
2 havuç (kazınıp, ince dilimlenmiş)
2 soğan (iri doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı yenibahar
2 kereviz sapı (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
5 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
Kereviz köfteleri:
200 g un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam kırmızıbiber
3 çorba kaşığı kereviz yaprağı (kıyılmış)
1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (eritilmiş)
1/2 su bardağı süt (tercihen yağsız)
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

Hindi kanatlarını bir tencereye koyup, 3 litre (yaklaşık 13 su bardağı) su ekledikten sonra, tencereyi orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, bir kaşıkla yüzeyde biriken köpükleri alarak, 5 dakika pişirin.

12,5 cl (yaklaşık 1/2 su bardağı) soğuk su katıp, 20 dakika daha pişirdikten (yüzeyde köpük birikirse, kaşıkla alıp atın) sonra, havuçlar, soğanlar, yenibahar, kereviz sapları, limon suyu, sarımsak, tuz ve karabiberi ekleyerek, hindi kanatlarını yumuşayınca kadar (yaklaşık 1,5 saat) pişirmeyi sürdürün.

Hindi kanatlarının yumuşamasına yarım saat kala, büyük bir kâseye un, kabartma tozu, kırmızıbiber ve tuzu eleyin. Kereviz yaprakları, çiçekyağı ve eritilmiş tereyağını ekleyerek, iyice karıştırdıktan sonra, sütün 1/3'ünü ekleyip, çatalla çırpın. Kalan sütün yarısını ekleyip, çatalla çırttıktan sonra, kalan sütü ekleyin. Yeniden iyice çırpıp, limon suyu ve limon kabuğu rendesini de ekleyerek, esnek ve kaygan hamur kıvamı alıncaya kadar çırpmayı sürdürün. Sonra kâsenin üstünü plastik filmle örtüp, buzdolabına kaldırın.

Tencereyi ateşten alıp, suyunu büyük bir kâse üstüne yerleştirilmiş süzgeçten süzün. Süzgeçte kalan hindi kanatlarını bir tepsiye çıkarıp, sebzeleri blender kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Püreyi yeniden tencereye aktarıp, kâsedeki pişme suyunun yağın alarak, tenceredeki püreye ekleyin ve karıştırın.

Hindi kanatları elle tutulacak kadar soğuyunca etleri kemiklerden ayırıp, irice parçalara ayırın (kemikleri atın).

Hindi eti parçalarını tencereye ekleyip, tencereyi orta ateşe oturtarak, çorbayı bir taşım kaynatın. Buzdolabındaki kâseyi alıp, içindeki harçtan yassı köfteler yaparak, kaynamaya başlayan çorbanın yüzeyine bırakın. 5 dakika pişirip, tersyüz ederek, 4 - 5 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı büyük bir çorba kâsesine aktararak, servis yapın.