KESTANELİ HAMURLU HİNDİ

Malzeme
- 500 g hindi kuşbaşı
- 3 yemek kaşığı
Sana Kase
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet sivri biber
- 4 diş sarımsak
- 4 adet taze soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 su bardağı tavuk suyu
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- 6 adet milföy
- 12 adet kestane şekerlemesi
- 2 adet haşlanmış havuç
- Sürmek için yumurta sarısı

Hazırlanışı
Kuru soğanı ayıklayıp, piyazlık doğrayınız.
Sivri biberleri ayıklayıp, tohumlarını çıkarın.
Taze soğanları ayıklayıp, ince ince doğrayın.
Havuçların kabuklarını kazıyıp, kaynar su da haşladıktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.
Kestaneleri çiğden haşlayıp yapabildiğiniz gibi hazır satılan kestane şekerlemesini de kullanabilirsiniz.
Kavanozda şerbetli kestane ise mutlaka şerbetini soğuk su ile yıkayınız.
Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour?u kızdırıp, içine hindi kuşbaşıları ilave edip, hindi etlerini iyice kavurun.
Etler renk alınca içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
Soğanlar pembeleştikten sonra içine doğranmış sivri biberleri ve salçayı ilave edip, salçanın kokusu gidene kadar pişirin.
En son olarak yemeğe balı, kıyılmış taze soğanları, kırmızı pul biberi, tavuk suyunu ve tuz ve karabiberi ekleyip, bir taşım orta ateşte kaynatın.
Hindiler pişerken, buzluktan milföyleri çıkartıp, tezgah üzerinde 5 dak buzunu çözdürün. Milföylerin bir köşesi yukarı gelecek şekilde tutup,içe doğru üçgen kesip, alt kısmını dikdörtgen kesin. (dikdörtgen kısım ağacın gövdesi olacak şekilde)
Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye çam ağacı şeklinde kesilmiş milföy ağaçlarını diz.ağacın gövde kısmına 1 tane kestane koyup, bir fırça yardımı ile tüm hamurun üzerine yumurta sarısı sürün. En son olarak üzerini haşlayıp, doğradığınız havuçlar ile süsleyin.
Önceden 200 derece de ısıtılmış fırında hamurları iyice kızarana kadar pişirin.
Hindiler piştikten sonra kalan kestaneleri de yemeğe ilave edip servis tabağına alıp, yemeğin etrafını pişen çam ağacı milföyler ile süsleyip, sıcak olarak pilav ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28682 • adı:Kestaneli Hamurlu Hindi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:30.04.2024 - 11:45