



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY YILBAŞI HİNDİSİ

Sıvı yağ
1 adet kuru soğan
24 dilim füme pastırma
2 kaşık ekmek kırıntısı
400 gram paket sosis
8 adet adaçayı yaprağı
250 gram kızılçık sosu
450 gram hindi göğsü

Kızgın bir tavaya yağı dökün ve soğanı koyup karamelize olana kadar hafifçe 10-15 dakika boyunca pişirin. Büyük bir kaba koyup kenara alın. Tavanın kenarlarından taşacak şekilde 2 kat folyo ile sarın. Yemeğiniz piştiğinde çıkarmak için de işinize yarayacaktır.

Her bir pastırmayı bıçağınızın arkasıyla biraz esnetin. Pastırmaları birbirinin üzerine uçları binecek şekilde serin ve tek bir tabaka haline gelene kadar devam edin. Üzerine ekmek kırıntılarını serpin.

Soğuyan soğanı, sosileri ve adaçayını bir kasede karıştırın. Daha sonra bu karışımın yarısını tavaya serpiştirin. Üzerine de kızılçık sosunun yaklaşık üçte birini yayın.

Her bir hindi göğsü bifteğini üç şerit halinde kesin. Dolgu karışımın üzerine yarım kat halinde uygulayın.

Boşlukları doldurmaya özen gösterin ve hindiyi tek bir kalın tabaka haline getirin. Üzerine biraz daha kızılçık sosu dökün ve aynı şekilde katlar yaratmaya devam edin. Bittiğinde göğüs kısmı en üste gelsin. Altta yaptığınız pastırma tabanı katlayın ve folyo ile sarın.

Fırını 180 derece ısıtın ve bu halde fırın tepsisini 1 saat 30 dakika kadar pişirin. Daha sonra fırından çıkarıp 10 dakika kadar soğumaya bırakın. Folyo saplarını kullanarak paketi dikkatli bir şekilde kaldırın ve bir fırın tepsisine koyun. Dış kısmı gevrekleşene ve esmerleşene kadar fırına bir 15-20 dakika daha sokun.

Fırının iç sıcaklığı 75 derece civarlarında olmalıdır. Test etmek için paketin ortasına metal bir şiş sokup sıcak olup olmadığını kontrol edebilirsiniz. Piştikten sonra folyo ile hafifçe örtün ve servis yapmadan önce en az 15 dakika bekletin. Üstten dilimleyerek servis edin.

