MAYDANOZ SOSLU HİNDİ RULOSU

8 hindi dilimi (yaklaşık 500 g 5 mm kalınlığında kesilip, 3 mm kalınlığında olacak biçimde dövülmüş)
250 g hindi budu eti (derileri alınıp, ince kıyılmış)
2 yumurtanın akı
1 yumurta
4 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 su bardağı tuzsuz tavuk (ya da hindi) suyu
250 g maydanoz (yaprakları ayıklanıp, dalları atılmış)
1 iri pırasa (yaklaşık 7,5 cm boyunda kesilip, sonra yeniden uzunlamasına şeritler halinde kesilmiş)
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
8 kırmızı turp (ince dilimlenmiş)

Kıyılmış hindi but etleri, yumurta akları ve yumurtayı blendır kabına koyup, pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar karıştırın. Karışımı bir kâseye aktarıp, maydanozlar, tuz ve karabiberi ekleyerek, iyice karıştırın. Bu harcı 8 parçaya bölüp, her hindi diliminin tam ortasına yerleştirin. Dilimleri harçların üstüne doğru kıvırarak rulo haline getirin ve kalın kürdanlarla tutturun.
Hindi rulolarını bir tencereye koyup, tavuk (ya da hindi) suyunu ekledikten sonra, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, ruloları yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Delikli kaşıkla ruloları ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, tabağı alüminyum folyoyla sararak, sıcak kalmalarını sağlayın. Pişirme suyunu 2/3 su bardağı kalıncaya kadar kaynatıp, tencereyi ateşten alarak, bir kenara bırakın.
Maydanoz yapraklarını kaynar suda 1 dakika haşlayıp, bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkaladıktan sonra, blendır kabına koyun. Tenceredeki pişme suyunu ekleyip, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırdıktan sonra, sosu bir kâseye aktararak, sıcak tutun.
Kalın dipli bir tavaya tereyağının yarısını koyup, tavayı kısık ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince pırasaları koyup, yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Pırasaları delikli kaşıkla bir tabağa çıkarıp, kalan tereyağını tavada eritin. Eriyince turpları koyup, 1 dakika pişirerek, tavayı ateşten alın.
Sosu 4 düz tabağa bölüştürün. Hindi rulolarını verevine ince dilimleyip, dilimleri tabaklardaki sosların üstüne yerleştirdikten sonra, pırasa ve turplarla süsleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30846 • adı:Maydanoz Soslu Hindi Rulosu • gönderen:indigo • indirme tarihi:18.05.2024 - 05:57