



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ HİNDİ GÖĞSÜ ROSTOSU (FRANSA)

850 g kemiksiz hindi göğsü (derisi alınmamış)

bir tutam tuz

1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış; süsleme için)

Meyveli harç:

30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

6 çorba kaşığı soğan (ince doğranmış)

1 iri ekşi elma (kabuğu soyulup, çekirdekli bölümü çıkarıldıktan sonra, küp biçiminde doğranmış)

1 tatlı kaşığı tozşeker

1/4 tatlı kaşığı adaçayı

1/4 tatlı kaşığı karanfil (dövülmüş)

125 g kuru kayısı (küçük parçalar halinde kesilmiş)

60 g kuruüzüm

3 çorba kaşığı tavuk (ya da hindi) suyu

4 çorba kaşığı elma suyu (taze sıkılmış)

Sosu:

1 çorba kaşığı soğan (ince doğranmış)

2 çorba kaşığı sirke

1 su bardağı elma suyu (taze sıkılmış)

1/2 su bardağı tuzsuz tavuk (ya da hindi) suyu

Harcı hazırlamak için tereyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince soğanları koyup, saydamlaşınca kadar (yaklaşık 10 dakika) sote edin. Elmalar ve tozşekeri katıp, ara sıra karıştırarak, elmalar iyice yumuşayınca (ama lapa gibi olmamalıdır) kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Adaçayı, karanfiller, kayısılar, kuruüzümler, tavuk (ya da hindi) suyu ve elma suyunu ekleyip, karıştırın. Sonra ateşi kısip, tencerenin kapağını kapatarak, karışımı bütün suyunu çekinceye (arada 1 kez karıştırın) kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, soğuması için bir kenara bırakın (harç, istenirse bir gün önceden hazırlanıp, buzdolabında bekletilebilir).

Önce fırınınızı 180 °C ısıtın. Hindi göğsünü deri bölümü alta gelecek biçimde mutfak tezgâhına koyup, keskin bir bıçakla, ince uzun bölümünden kalın bölümüne doğru kapak gibi bir parça kesin (bütününü kesilip, ayrılmamasına dikkat edin). Kapağı açıp, göğsü iki parça plastik film arasına yerleştirin ve elinizle üstten bastırarak, yaklaşık 1 cm kalınlığında olacak biçimde yassıltın. Plastik filmi atıp, göğsü etinin kalın bölümü üstüne tuzu serpererek, üstüne tenceredeki harcı koyun. Kapak bölümünü harcın üstüne doğru yuvarlayıp katlayarak, rulo biçiminde sarın. Açık iki ucu kapatıp, sicimle rosto biçiminde bağlayın.

Ayçiçek yağını ateşe dayanıklı bir cam kaba koyup, kabı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca hindi rulosunu deri bölümü alta gelecek biçimde kaba yerleştirerek, 3-4 dakika kızartın. Sonra deri bölümü üste gelecek biçimde çevirip, kabı fırına vererek, hindi rulosunu keskin bir bıçağın ucu batırıldığında açık renkli, berrak bir sıvı akıncaya kadar (20 - 25 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, ruloyu bir servis tabağına çıkararak, bir kenarda sıcak tutun.

Sosu hazırlamak için, cam kabı kâğıt mutfak havlusuyla silip, içine soğanları ve sirkeyi koyun. Sonra harlı ateşe oturtup, karıştırarak, birkaç dakika pişirin. Elma suyu, tavuk (ya da hindi) suyunu ekleyip, sosu 3/4'ünü çekinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin.

Hindi rulosunun iplerini kesip, ruloyu 2 cm kalınlığında dilimleyerek, ısıtılmış bir servis tabağına dizin ve maydanozlarla süsleyin. Ateşteki kabı alıp, sosu bir kâseye aktararak, meyvalı hindi göğsü rostosunun yanında servis yapın.