MOLE POBLANO

Yarım silme çay kaşığı Yenibahar
Yarım silme çay kaşığı Yenibahar
1/4 silme çay kaşığı Rezene tohumu
4-6 parça Hindi (Kemikli)
50 gr İç yağı
50 gr. Üzüm
1/4 silme çay kaşığı Rezene tohumu
50 gr İç yağı
Biber
50 gr. Badem (Suda ıslatılarak kabuğu soyulmuş ve kıyılmış)
50 gr. Üzüm
6 adet Kırmızı biber (Acı, kurutulmuş)
Tuz
1 dilim Tost ekmeği
20 gr. Çikolata

Biberlerin tohumlarını temizleyin ve 1 bardak su ile birlikte bir kâseye koyun. En azından bir saat dinlendirin.
Hindiyi, üzerine kaplayacak kadar tuzlu soğuk su ile birlikte bir tencereye koyun. Kaynatın, sonra ateşi kısarak tencerenin kapağını kapatın ve 1 saat pişirin.
Hindinin suyunu süzün ve hindi suyunu saklayın.
Büyük bir tavada içyağını eritin ve hindiyi nar gibi oluncaya kadar kızartın.
Kızarmış hindiyi başka bir kaba alarak içyağını saklayın.
Biberleri suyla birlikte bir elektrikli karıştırıcıya koyun ve soğanı, sarımsağı, rezene tohumunu, bademi, üzümü, yeni baharı, 2 silme çorba kaşığı susamı, domatesi, tost ekmeğini içine katın.
Gerekirse biraz daha su katarak bütün malzemeyi püre kıvamına gelinceye kadar karıştırın.
Karıştırma işini iki ve daha fazla gruplar halinde yapmak zorunda kalabilirsiniz, içyağını tekrar ısıtın ve hazırladığınız bu püreyi sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun, içine hindi suyunu çikolata ile birlikte katın ve tadına bakarak tuzunu biberini ayarlayın.
Çikolata eriyinceye kadar karıştırın, sonra karışımı hindi parçalarının üzerine dökün. Kaynatın, sonra ateşi kısarak tencerenin ağzını örtün ve 30 dakika tıkırdatın. Geri kalan susamı kuru bir tavada karıştıra karıştıra kavurun.
Soslu hindiyi üzerine kavrulmuş susam serperek sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:161116 • adı:Mole Poblano • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:19.05.2024 - 22:31