



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

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 I yaęı
50 gr. züm
1/4 silme çay kaşığı Rezene tohumu
50 gr I yaęı
Biber
50 gr. Badem (Suda ıslatılarak kabuğu soyulmuğ ve kıyılmış)
50 gr. züm
6 adet Kırmızı biber (Acı, kurutulmuğ)
Tuz
1 dilim Tost ekmeęi
20 gr. kolata

Biberlerin tohumlarını temizleyin ve 1 bardak su ile birlikte bir kâseye koyun. En azından bir saat dinlendirin. Hindiye, üzerine kaplayacak kadar tuzlu soğuk su ile birlikte bir tencereye koyun. Kaynatın, sonra ateği kısarak tencerenin kapağını kapatın ve 1 saat pişirin. Hindinin suyunu süzün ve hindi suyunu saklayın. Büyük bir tavada içyağını eritin ve hindiye nar gibi oluncaya kadar kızartın. Kızarmış hindiye başka bir kaba alarak içyağını saklayın. Biberleri suyla birlikte bir elektrikli karıştırıcıya koyun ve soğanı, sarımsağı, rezene tohumunu, bademi, zümü, 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 okolata ile birlikte katın ve tadına bakarak tuzunu biberini ayarlayın. okolata eriyinceye kadar karıştırın, sonra karışımı hindi parçalarının üzerine dökün. Kaynatın, sonra ateği kısarak tencerenin ağzını örtün ve 30 dakika tıkırdatın. Geri kalan susamı kuru bir tavada karıştırarak karıştırarak kavurun. Soslu hindiye üzerine kavrulmuş susam serperek sıcak sıcak servis yapın.



