PANCAR SOSLU HİNDİ

500 g hindi eti (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
125 g pancar sapı (ince kıyılmış)
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)
3 orta boy patates (kabukları soyulup, haşlandıktan sonra, püre haline getirilip, soğutulmuş)
350 g lor peyniri (az yağlı)
125 g taze soğan (doğranmış)
1 çorba kaşığı hardal (tercihen tane hardal)
1 çorba kaşığı fesleğen (kıyılmış)
4 ekmek dilimi (kabukları alındıktan sonra ıslatılıp, ufalanmış ve kurutulmuş)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
Pancar sosu:
10 g (2 tatlı kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 orta boy pancar (kabuğu soyulup, ince şeritler halinde kesilmiş)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı tuzsuz tavuk (ya da hindi) suyu
1 çorba kaşığı hardal (tercihen tane hardal)
4 çorba kaşığı taze soğan (doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı patates (ya da mısır) nişastası (1 çorba kaşığı soğuk suda eritilmiş)

Zeytinyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Isınınca kıyılmış pancar saplarını ve sarımsakları koyup, ateşi kısarak, tencerenin kapağını kapatın ve sebzeleri yaklaşık 3 dakika pişirin. Tencerenin kapağını kaldırıp, karıştırdıktan sonra, tencereyi a-teşten alarak, bir kenarda soğumaya bırakın.
Önce fırınınızı 190°C'a(5'e) ısıtın.Bir salata kâsesinde hindi etleri, patates püresi, lor peyniri, taze soğanlar, hardal, fesleğen, ufalanmış ekmekiçinin yarısı ve tenceredeki pancar suyu - sarımsak karışımını karıştırıp, tuzu ve karabiberi serpin. Yeniden karıştırıp, karışımdan 10 cm çapında, 1 cm kalınlığında 16 yassı köfte yaparak, bir kenara bırakın.
Sosu hazırlamak bir tencereye tereyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince pancar şeritleri ve tuzu katıp, 5 dakika pişirin. Tavuk suyunu ekleyip, ateşi kısarak, sosu suyunun 2/3'ünü çekinceye ve pancar şeritleri yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirmeyi sürdürün. Sonra hardalı, taze soğanları, erimiş patates (ya da mısır) nişastasını katıp sosu hafifçe koyulaşıncaya kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda sıcak kalmasını sağlayın.
Köfteleri kalan ekmekiçine bulayıp, yapışmayan bir fırın tepsisine yerleştirin ve tepsiyi fırına vererek, köfteleri 15-20 dakika pişirin.
Tepsiyi fırından alıp, köfteleri 8 düz tabağa çıkarın. Üstlerine kaşıkla sosu bölüştürüp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30788 • adı:Pancar Soslu Hindi • gönderen:bitter • indirme tarihi:09.05.2024 - 00:06