



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PATATES PÜRELİ HİNDİ GÖĞSÜ ROSTOSU

1 kg hindi göğsü
1'er adet havuç ve soğan
1 adet kereviz
2 adet defne yaprağı
1 tutam tane karabiber
6-7 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
Patates püresi için:
200 gram taze patates
1 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı süt
5-6 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı tuz
Sosu için:
1,5 litre su
1/3 çay bardağı soya sosu
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı mısır yağı
3 çorba kaşığı un
Yarım çorba kaşığı salça
1 su bardağı et suyu
Bir tutam tuz

Lezzetli ve kesiminin düzgün olması için hindi göğsünü ipe rulo şeklinde bağlayın.

Geniş bir fırın kabına yerleştirin.

Küp doğranmış havucu, soğanı ve kerevizi hindinin üzerine serpiştirin.

Defne yapraklarını da ekledikten sonra karabiberi, yağı ve tuzu ilave edin.

180 derece fırında zaman zaman alt üst ederek, zaman zaman da hindinin altına süzülen suyundan üzerine dökerek nar gibi kızarana kadar işlemi aralıklarla tekrarlayın.

Taze patatesleri soyduktan sonra kuşbaşı kesip bir miktar tavuk suyunda pişirin.

Pişmiş patatesleri püre ezme makinesi veya süzgeç yardımıyla püre haline getirin.

Küçük bir tencereye alın ve telle karıştırarak kaynar sütü, tavuk suyunu, tereyağını ve tuzu ekleyin.

Bir taşım kaynadıktan sonra bir kenara alın, servise hazır halde bekletin.

Hindinin kızardığı tepside kalan tüm malzemeyi bir tencereye alın.

İçerisine suyu, soya sosunu, 1 çorba kaşığı tereyağını ekleyerek 20-25 dakika ağır ateşte kaynatıp daha sonra süzdürün.

Başka bir sos tenceresine mısır özü yağını ve 1 kaşık tereyağını koyarak eritin.

Unu ilave ederek dibini tutturmadan telle karıştırarak kavurun.

Salçayı ve et suyunu ilave edin. Yeniden süzdürüp tuzunu da ekledikten sonra servise hazırdır.

Hindiyi dilimleyerek servis tabağına alın. Üzerine sosu gezdirip patates püresi ile servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:181818 • adı:Patates Pürelü Hindi Göğsü Rostosu • gönderen:dolu • indirme tarihi:31.03.2025 - 18:11