PATATESLİ ELMALI HİNDİ BUDU

2 hindi budu (kemikleri ayıklanmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
350 g patates (kabukları soyulup, 5 mm kalınlığında dilimlenmiş)
250 g taze soğan (doğranmış)
2 ekşi elma (kabukları soyulup, çekirdekli kısımları çıkarıldıktan sonra, 5 mm kalınlığında dilimlenmiş)
1/4 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı çiçekyağı
1/2 su bardağı tuzsuz tavuk (ya da hindi) suyu

Önce fırınınızı 230 °C ısıtın. Butların iç ve dış bölümlerine tuz ile karabiberi serpip, hindi butlarını rosto bağlar gibi bağlayın. Bir fırın tepsisini tereyağıyla yağlayıp, patates dilimleri, taze soğanlar ve elma dilimlerini tepsiye döşeyin. Bağlanmış hindi butlarını bu tabakanın üstüne yerleştirip, kekiği serperek, çiçekyağını mutfak fırçasıyla butların üstüne sürün.
Tepsiyi fırına verip, butları 20 dakika pişirin. Sonra fırının sıcaklığını 200 °C'a (6'ya) düşürüp, butların üstüne tavuk (ya da hindi) suyunu dökün ve bir bıçağın ucu batırılınca açık renkli, berrak bir su akıncaya kadar (yaklaşık 25 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, butları bağladığınız sicimi çözün. Butlan 5 mm kalınlığında dilimleyin. Sebzeleri ve elma dilimlerini ısıtılmış bir tabağa çıkarıp, hindi dilimlerini üstlerine ya da yanlarına yerleştirerek, servis yapın.

ML® Patatesli Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:30791 • adı:Patatesli Elmalı Hindi Budu • gönderen:bitter • indirme tarihi:06.05.2024 - 11:37