# PORTAKALLI HİNDİ

Her biri 500 gramlık 2 adet hindi butu
3-4 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan
2 adet portakal
1 su bardağı hazır et suyu
Tuz
Karabiber

Zeytinyağı ile tereyağını tavada ısıtın. Hindi etlerini una bulayıp sıcak yağa atın ve sık sık çevirerek nar gibi kızartın.
Soğanları ince ince doğrayın. Kızarmış etleri fırın tepsisine koyup üzerine soğan, tuz ve karabiber ilave edin. Yarım bardak et suyu ile ıslatıp tepsinin üzerini yağlı kağıtla kapatın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Bu arada yemeğin suyu azalırsa kalan et suyunu ilave edebilirsiniz.
Yıkanmış ve sadece sarı kısmı ayıklanmış portakalların kabuklarını keskin bir bıçakla ince ince doğrayın. Portakalın suyunu sıkın. Hindiyi fırına verdikten 25 dakika sonra çıkarıp üzerine portakal suyunu ve portakal kabuğu dilimlerini gezdirip tekrar fırına verin.
Fırından almadan 5 dakika önce üzerindeki yağlı kağıdı alıp etlerin üzeri kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin.
Yemeğin suyunu ve portakal kabuğu parçalarını etin üzerine dökerek maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:37927 • adı:Portakallı Hindi • gönderen:konuK • indirme tarihi:05.05.2024 - 14:35