



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI HİNT HOROZU

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 kiloluk bir hint horozu,
50 gram jambon dilimi,
50 gram sadeyağ,
1 dal biberiye otu,
1 çorba kaşığı un,
yeteri kadar zeytinyağı,
tuz ve karabiber,
1/2 çorba kaşığı domates salçası,
2 bardak tavuk suyu.

Yapımı: Hint horozunun tüylerini yolup içini temizledikten sonra tütsülemeli ve bol akarsuda iyice yıkamalı. Ödünü dikkatle ayırıp attıktan sonra ciğerini, yüreğini ve katısını ufak parçalara doğramalı. Yıkanmış ve suyu süzülmüş hint horozunun içini, dışını tuzlayıp karabiberlemeli. Biberiye dalını da içine yerleştirdikten sonra jambon dilimlerine sarmalı ve açılmamaları için temiz bir sicimle bağlamalı.

Yağa bulanmış pyrex bir kayık tabağa hint horozunu oturtmalı. 25 gram sadeyağı küçük parçalara bölüp horozun üstüne serpiştirdikten sonra kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Vakit vakit çevirerek hint horozunun dört bir yanını nar gibi kızartmalı. Sonra ılık tavuk suyunda eritilmiş domates salçasını katmalı ve kabın ağzını örtmeli. Hint horozunu bir saat kadar kapağını hiç açmadan pişirdikten sonra kapağını kaldırmalı. Hint horozunu ateşten indirmeden on dakika önce doğranmış katısıyla karaciğerini ve yüreğini kabın içine atmalı. Hint horozunu kaptan çıkardıktan sonra üstündeki sicimi kesip çıkarmalı ve sıcak bir yerde duran servis tabağına yerleştirmeli. Pyrex kayık tabaktaki ciğerli salçayı bir çatalla ezerek karıştırmalı. Kalan yağa iyice karıştırılmış unu katmalı ve beş dakika kadar karıştırarak pişirmeli. Salça koyulaşıncaya kadar kuvvetli ateşe pişirmeli. Sonra servis tabağındaki horozun üstüne gezdirerek dökmeli ve hemen servis yapmalı