



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK HİNDİ KIZARTMASI

1 hindi
2 Litre su (8 bardak)
120 Gr. soğan (2 orta baş)
80 gr. havuç (2 küçük)
1 Çorba kaşığı tuz
Jölesi için gereçler:
4 Bardak hindi haşlama suyu
8 adet yumurta akı
6 Yaprak jelatin
75 gr. fûme dil

Temizlenmiş, yıkanmış, ayaklan arkaya geçirilmiş, hindiyi 2 litre su, soğan, havuç, tuz ile bir tencereye koyunuz. Orta ısı derecesinde ateş üzerinde kaynamaya başlarken bir kepçe ile üzerindeki köpükleri alınız. Tencerelerin ağzını kapayınız, ortadan daha az ateş üzerinde haşlayınız. Tenceredeki su çekip, içindeki hindi pişmemiş ise tekrar su ilâve ediniz. Hindi piştikten sonra, içinde kızdırılmış yağ bulunan bir fırın tepsisine alınız. Ve fırına sürünüz. Tepside bulunan yağı kaşıkla ara sıra hindinin üzerinde gezdiriniz. Hindinin her iki tarafı kızanncaya kadar işleme devam ediniz. Hindi kızarıncaya, tepside çıkarınız ve soğumaya bırakınız. Pişmiş ve soğumuş hindiyi önce ortadan ikiye bölünüz. Göğüs etlerinin meyilli olarak muntazam ince dilimler halinde eti zedelemeyen kesiniz. Hindinin diğer bölümlerinde muntazam kesiniz. Servis tabağına göğüs etleri üstte gelmek üzere yerleştiriniz. Tabağına yerleştirdiğiniz etlerin üzerlerine fûme dil ilâve ediniz. Tabağın arka veya uç kısmına çapraz olarak butları koyunuz. Yukarıda yazılı olan jöle, gereçleri ile hazırlayınız. Jöleyi kalıpta benmaride yumuşatınız, fırça ile bir miktarını servis tabağına sürünüz, tabak üzerine yerleştirdiğiniz hindi ve dilinde üzerlerini bu jöle ile, fırça ile sürünüz. Tabadaki hindi böylece parlatılmış olur, ayrıca tabağın yan taraflarına geri kalan katı jöleyi kıyınız, serpiniz.