



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE HİNDİ KIZARTMASI

1 palaz hindi (2000 gram)
140 gram sadeyağı ya da margarin (7 çorba kaşığı)
150 gram soğan (3 orta)
80 gram havuç (2 küçükçe)
4 diş sarımsak
1,5 ya da 1 bardak su
Tuz
Karabiber

1 Bir tencereye tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları arkasına geçirilmiş ve tuzlanmış 1 adet hindi palazı, kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş 2 orta soğan, 4 diş sarımsak ve 2 küçük havuç, yedi silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve bir tarafı kızardıktan sonra, diğer tarafını çevirerek her iki tarafı da nar gibi oluncaya kadar ortadan az kuvvetteki ateşte kızarmaya bırakmalıdır. (Küçük ateşte pişmesine önemle dikkat etmelidir).

2 Hindinin her iki tarafı da kızarıncaya; tencereye azar azar olmak üzere yarımdan bir bardak arasında sıcak su katarak, hindi iyice yumuşak ve pişmiş bir hal alıncaya kadar pişirmekte devam etmeli, sonra da hindiyi tencereden alarak, göğüs, kol ve but olmak üzere parçalara ayırdıktan sonra tabağa yerleştirmeli, tenceredeki soğan, havuç ve yağlı suyu da püre halinde bir süzgeçten geçirdikten sonra bir salçalık içinde ya da üstüne dökerek servis yapılmalıdır.