



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI HİNDİ BUDU

6 kişilik
1200 gram hindi budu (kemikli dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber
100 gram sıvıyağ (kızartmak için)
100 gram zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 adet kereviz
1 adet havuç
Yarım demet maydanoz sapı
1 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı tozşeker
Yanm limon
1.5-2 litre kaynar su
1 tatlı kaşığı un
Garnitür için:
15-20 adet kestane, sıvıyağ
12 adet brüksellahanası
2 adet kereviz
3 adet havuç
3 adet kabak
15 adet taze fasulye

Dilimlenmiş kemikli hindi butlarını tuzlayıp, biberleyin. Ardından hafifçe una bulayın. Sıvıyağda alt üst ederek, pembeleştirin ve fırın tepsisine dizin. Bu arada tereyağının bir kısmını ve zeytinyağının bir kısmını tencereye alın. içine parçalanmış soğan, havuç, kereviz dilimleri, maydanoz sapları ve 1 adet defne yaprağını ilave ederek, hepsini kavurun. Tencereyi bir kenarda bekletin. Ayrı bir tavada şeker ile limon suyunu karamelize edip, sebzelerin üzerine ekleyin. 1.5-2 litre kaynar suyu ilave edin. 5-6 dakika kaynatıp, sebzeleri süzün. Fırın tepsisine dizdiğiniz hindi etlerinin üzerine, bu suyu ekleyin. 180 derece fırında pişirin. Hindi etlerini parçalamadan, bir maşa yardımıyla başka bir tepsiye alın. Sos için bir tavada kalan tereyağı ve zeytinyağını kızdırın. 1 tatlı kaşığı un ilave edip, birkaç dakika kavurarak, pembeleştirin. Hindi suyunu ekleyin. Hafifçe koyulaşana dek kaynatın. Süzgeçten geçirin. Bir kenarda bekletin. Sebze garnisi için, sebzeleri küçük doğrayın. Kestaneleri bıçakla çizip, önce kızgın yağda kavurun. Daha sonra bir fırın kabına alın. Bir miktar su ile yarım saat fırında pişirip, kabuklarını soyun. Brüksellahanalarını, küçük parçalar halinde kesilmiş kereviz, havuç, kabak ve temizlenmiş fasulyeleri kaynar suda ayrı ayrı haşlayıp, buzlu suya atın. 1 dakika sonra sudan çıkartıp, süzün ve tereyağında 1-2 dakika soteleyin. Geniş bir tavada eti, sebzeleri ve sosu harmanlayın. Sıcak servis yapın.

Not:

- 1 Hindi butlarının daha düzgün olması için, hafifçe dondurduktan sonra dilimleyebilirsiniz.
- 2 Her sebze ayrı ayrı haşlanmalıdır. Çünkü her sebzenin pişme süresi ayrıdır. Sebzeleri, vitamini ve canlılığını kaybetmemeleri için az pişirmek gerekir.
- 3 Kestanelerin daha yumuşak ve lezzetli olması için, fırından çıkartıp temizledikten sonra bir tencerede çok az limonlu karamelize şeker, tereyağı ve et suyu karışımında 20 dakika pişirin.
- 4 Hindi sosunun koyuluğu çorba kıvamında olmalıdır.