YILBAŞI HİNDİSİ

https://www.sabah.com.tr

3 kg'lık 1 adet hindi
2 adet orta boy kereviz
2 adet havuç
1 adet kabak
2 adet orta boy soğan
Yarım çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı limon suyu
1 adet yumurtanın sarısı
Garnitür için:
200 gram hurma
2 çorba kaşığı tereyağı

Hindiyi temizleyin. Kereviz, havuç, kabak ve soğanları soyup ikiye bölün. Hindiyi büyükçe bir tencereye alın. Sebzeleri ekleyin. Tencerenin yarısına kadar su doldurup hindiyi haşlayın. Hindi eti sert olduğu için eti yumuşayana kadar haşlayın. Tencereden çıkartıp bir fırın tepsisine yerleştirin. Yumurta sarısı, limon suyu ve unu çırpın. Bir fırçayla hindinin her yerine bu karışımı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yarım saat pişirin. Garnitür için hurmaları haşlayın. Soğutup kabuklarını soyun. Tereyağını eritin. Hurmaları tencereye alın. 5-6 dakika çevirin. Hindinin yanında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:140376 • adı:Yılbaşı Hindisi • gönderen:kallavi • indirme tarihi:27.04.2024 - 10:56