



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI HİNDİSİ

1 adet hindi
500 gram baby havuç
500 gram baby kabak
500 gram Brüksel lahanası
100 gram tereyağı
100 gram un
1 adet limon
Yarım paket taze kekik
4 adet kuru defne yaprağı
1 adet kuru soğan
Kestaneli iç pilav için:
800 gram pirinç
1200 litre su veya tavuk suyu
2 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı yenibahar
2 yemek kaşığı ince kıyılmış dereotu
400 gram soyulmuş keşane
60 gram tereyağı
60 gram sıvı yağ

Hindinin içine dörde bölünmüş soğan ve limon ile defne yaprakları ve taze kekiği koyun. Tuz ve karabiber ile her yerini tatlandırıp 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 10 dakika, daha sonra 140 dereceye indirilerek 1,5 saat pişirin.

Sebzelerin hepsini sırayla iki tutam tuz eklenmiş kaynar suda birer dakika haşlayın ve diriliğini kaybetmemesi için buzlu suya koyun. Daha sonra sebzeleri tekrar tavada ısıtın. Tereyağı ve unu kısık ateşte kahverengi olana kadar kavurun.

Fırından çıkarıp porsiyonlara ayırdığınız hindi suyunu, tereyağı ve un karışımına ekleyin. Su yetmezse sos kıvamına gelene kadar su ekleyin, böylece grayvy sos elde edin. Bu sos hindinin kurumasını önleyecektir.

İç pilav için pirinçleri 30 dakika önceden suda bekletip yıkayın ve iyice kurutun. Tereyağı ve sıvı yağı pilavın pişirileceği tencerede ısıtın ve pirinçleri ekleyin. Kısık ateşte 30 dakika kavurun. Baharatlar, dereotu ve dörde bölünmüş keşaneleri ekleyin. Sıcak suyu veya tavuk suyunu kavrulan pirinçlere ekleyin. 3 dakika sonra ateşi kısın ve suyunu tamamen çekene kadar pişirin. Yarım saat dinlendikten sonra servis yapın.



