



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI HİNDİSİ

- 1 adet orta boy bütün hindi (4-4,5 kg.)
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu
- 1 çay kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı tuz
- İç için:
- 1 dal biberiye
- 1 adet defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- Kestaneli iç pilav için:
- 2 su bardağı baldo pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı çam fıstığı
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü (ılık suda bekletilmiş)
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1/4 çay kaşığı yeni bahar
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 su bardağı sıcak et suyu (tavuk suyu)
- 1 su bardağı haşlanmış kestane

İç kısmını temizleyip tütsüledikten sonra bol suda yıkadığınız bütün hindiyi iyice kuruladıktan sonra sosa bulayın. Hindiye pişirme poşeti içinde pişirmeyecekseniz fırın tepsisine bir miktar sıcak su koymayı ve hindinin üzerini yağlı kağıt ya da alüminyum folyo ile kaplamayı unutmayın. İki saatin sonunda hindinin üzerini açıp, pişirme işlemini en az 30 dakika daha sürdürün.

Sosa buladığınız ve piştikten sonra düzgün bir hal alması için bacak kısımlarını bağıladığınız hindiye büyük boy pişirme torbasında daha kısa sürede pişirebilirsiniz. Kestaneli pilavın tane tane olması için kavru lan pirinçlere 1 tatlı kaşığı kadar taze sıkılmış limon suyu ve 1 çay kaşığı toz şeker ekleyebilirsiniz. Suyunu çeken ve dinlenen kestaneli pilavı, incecik kıyılmış dereotuyla harmanladıktan sonra da servis edebilirsiniz. Arzuya göre kuzu ciğeriyle de pişirebileceğiniz kestaneli iç pilavı, bütün hindinin içinde pişirmeye devam edecekseniz hafif diri bir halde bıraktıktan sonra doldurun. Kabuk kısımlarını çizdiğiniz kestaneleri fırında ya da köz tavasında kısa sürede pişirebilir arzuya göre kaynar suda haşladıktan sonra kullanabilirsiniz.

Temizlenmiş olarak satın aldığınız bütün hindiye bol suda yıkadıktan sonra üzerini kağıt havlu yardımıyla kurulayın.

Küçük bir kasede zeytinyağı, bal, domates salçası, taze sıkılmış limon suyu, hardal ve tuzu karıştırın.

Hazırladığınız sosu, bir fırça yardımıyla hindinin her tarafına eşit miktarda sürün. Hindinin iç kısmına biberiye, tane karabiber ve defne yaprağını yerleştirin.

Hafif bir şekilde unlanmış büyük boy pişirme poşeti ya da fırın tepsisine aldığınız hindiye, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 2,5 saat kadar pişirin.

Kestaneli iç pilavı hazırlamak için; kuru soğanları küçük parçalar halinde yemeklik doğrayın.

Tereyağı ve zeytinyağını geniş tabanlı bir pilav tenceresinde kızdırın. Yemeklik doğradığınız kuru soğanları, kısık ateşte hafif bir şekilde soteledikten sonra dirilikleri gidene kadar pişirin.

Dolmalık çam fıstıklarını ekledikten sonra hafif bir renk alana kadar soğanlarla birlikte kavurun. Duru suyu çıkana kadar yıkadığınız baldo pirinci pilav tenceresine aktarın.

Bol suda beklettikten sonra yıkadığınız kuş üzümünü, karabiber, tarçın, yenibahar ve tuzu katın. Sıcak et suyu ve küçük parçalara ayırdığınız haşlanmış kestaneleri ilave ettiğiniz pilavı, kısık ateşte ve kapağını kapattığınız tencerede suyunu çekene kadar pişirin.

Suyunu çeken kestaneli pilavın üzerine kağıt havlu ya da pamuklu bir mutfak bezi kapatıp demlenmesi için bekletin.

Fırından çıkan nar gibi kızarmış hindiye, porsiyonladıktan sonra kestaneli iç pilavla birlikte sıcak olarak servis edin. Yılbaşı sofrası ya da davet yemeklerinde sevdiklerinizle paylaşın.



© lezzetler.com tarif no:158335 • adi:Yılbaşı Hindisi • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:07.05.2024 - 06:28