

Yilbasi Hindisi

Malzemeler

- 1 adet portakalin suyu
- 2 cay kasigi karabiber
- 6 corba kasigi siviyağ
- 4 su bardagi su
- 3 corba kasigi kusuzumu
- 2 su bardagi hindi suyu
- 2 corba kasigi dolmalik fistic
- 4 su bardagi pirinc
- 3 adet kuru sogan
- Ic Pilav Icin :
 - 1 tatli kasigi tuz
 - 1 adet portakal (veya 1 adet rendelenmis yesil elma)
 - 1 tatli kasigi karabiber
 - 2 corba kasigi eritilmis tereyagi
 - 1 adet hindi (7-8 kg.)
 - 1 tatli kasigi tuz
- Garnitur Icin :
 - 40 adet bruksellahanasi
 - 2 adet havuc
 - 20 adet taze patates
 - 1 tatli kasigi tereyagi

Yapilisi

Ilk olarak hindinin icini ve disini iyice yıkayıp derin firin tepsisine yerlestirelim. Sos icin ; tuz, karabiber, eritilmis tereyagi ve portakal suyunu bir kapta cirpin. Sosu uzerine dokup elinizle ovarak surun. Dorde kesilmis portakali hindinin ic kismina yerlestirin. 200 dereceye ayarli firinda uzeri kizarincaya (uzerini kapatmayin ve su ilave etmeyin) 60 dakika pisirin.

Firinin kapagini acip 8 su bardagi su ekleyin. Tepsinin uzerini hava almayacak sekilde aluminyumfolyo ile kapatın. Firin ayarini 180 dereceye indirip hindinin uzerini acmadan 2 saat daha pisirin. Tepsinin icinden 2 bardak hindinin suyundan alarak kenarda bekletin. Ic pilav icin; pirinci ilik tuzlu suda 30 dakika bekletip, yıkayıp suzun. Uzumleri ilik suda bekletip, soganlari soyup zardan ufak dograyin. Fisticlari yagsiz tavada karistirarak pembelestirin. Siviyağı tencerede kizdirip sogani esmerlesinceye kadar karistirin. Pirinci ilave edin kisik ateste 15 dakika kavurun. Dolmalik fistic, kus uzumu, tuz, karabiberi ve yenibahari ekleyin. Hindi suyuna su ekleyerek 6 su bardagini tamamlayin. Pirincin uzerine dokup kapagini kapatın. Kisik ateste pilav suyunu cekinceye kadar pisirin. Ocaktan alip karistirin. 15 dakika pilavi dinlendirin.

Taze patatesleri soyup kaynayan tuzlu suda 10 dakika haslayip suzun. Teflon tavaya 3 kasik siviyağ ilave edip patatesleri kizartip kenara alın. Bruksel lahanalari ve havuclari temizleyip ayiklayin. Havuclari parizyen kasikla sekillendirin. ayri tencerede 5 er dakika tuzlu suda haslayip suzun. Butun sebzeleri karistirin. Hindi ile birlikte servis yapabilirsiniz.

ELLERIMIZE SAGLIK...