

Tavada Elmalı Hardallı Hindi

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g hindi göğsü
- 1 ekşi elma
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 küçük kuru soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım su bardağı tavuk suyu
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Hardal.

Ön Hazırlık:

Hindi göğsünü kurulayın ve lokmalık doğrayın; elmanın çekirdek yatağını çıkarıp tavaya eklemeden hemen önce dilimleyin. Soğanı ince doğrayın. Hardalı tavuk suyuyla pürüzsüz karıştırıp kekik, tuz ve karabiberi ölçün; hindiyi ayrı tahtada hazırlayın.

Servis Önerisi:

Hindi parçalarını elmalı hardal sosuyla birlikte sıcak servis edin; elma dilimlerini her tabağa paylaştırın. Sosu pilav veya bulgur pilavının üzerine gezdirebilirsiniz; tarifteki ekşi elma ve hardalın tadını bastıracak ağır bir eşlikçi seçmeyin.

Yapılışı:

1. Hindi ve elmayı hazırlayın:

- Hindi göğsünü lokmalık doğrayıp tuz, karabiber ve kekikle tatlandırın. Elmayı çekirdek yatağını çıkararak ince dilimleyin.
- Elmayı kararmaması için tavaya eklemeden hemen önce kesin; soğanı ince doğrayın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Hindiyi tavada pişirin:

- Geniş tavada zeytinyağını ısıtıp hindi parçalarını tek kat halinde renk alana ve içi pişene kadar soteleyin.
- Parçaları üst üste yığmayın; gerekirse partiler halinde pişirin.

3. Soğan ve elmayı yumuşatın:

- Hindiyi tabağa alın. Aynı tavada soğanı yumuşatın, elma dilimlerini ekleyip dağılmadan birkaç dakika çevirin.
- Tavuk suyunu ve hardalı bir kapta karıştırıp tavaya dökün.

4. Sosu tamamlayın:

- Hindi parçalarını tavaya geri koyup sos hafifçe koyulaşana kadar 5–7 dakika kısık ateşte pişirin.
- Hindinin en kalın parçasını kesip tamamen piştiğini kontrol edin; sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hindi parçalarının en kalın olanı tamamen pişmiş olmalı; içi çiğ veya pembe kalmamalıdır. Elma dilimleri sos içinde yumuşamalı ama dağılmamalı, hardallı tavuk suyu da kaşığı ince kaplayacak kadar koyulaşmalıdır.

Saklama:

Artan hindiyi elmalı sosuyla birlikte iki saat içinde sığ, kapaklı bir kaba alıp buzdolabına kaldırın ve iki gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken sosu karıştırıp kısık ateş kullanın; hindi parçaları iyice ısınırken elmaların dağılmamasına dikkat edin.

>> **İpucu:** Elmayı son on dakikada ekleyin; böylece dilimler dağılmadan sosun ekşi-tatlı dengesini verir.

Kiraz'in Mutfağı