

Mantarlı Hindi Sote

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 500 g hindi kuşbaşı
- 300 g kültür mantarı
- 1 kapya biber
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Yarım çay bardağı sıcak su
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Hindi parçalarını benzer büyüklükte kesin ve yüzeyini kurulayın. Mantarları nemli bezle temizleyip dilimleyin; kapya biber ile soğanı doğrayın. Çiğ hindiyle temas eden bıçak ve tahtayı sebzeler için kullanmadan yıkayın.

Servis Önerisi:

Hindi parçalarını mantar ve kapya biberle birlikte tabaklara alın. Tavada kalan hafif kekikli sosu üzerine gezdirip sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Hindi ve sebzeleri hazırlayın:

- Hindi kuşbaşını kurulayın. Mantarları nemli bezle silip dilimleyin; kapya biberi ve soğanı doğrayın.
- Hindi için kullanılan kesme tahtası ve bıçağı sebzelere geçmeden önce yıkayın.

2. Hindiyi soteleyin:

- Geniş tavada zeytinyağını kızdırıp hindi parçalarını tek kat halinde renk alana kadar soteleyin.

Kiraz'in Mutfağı

- Hindi suyunu salıp çekene ve içi pişene kadar 8–10 dakika çevirin; sonra tabağa alın.

3. Sebzeleri pişirin:

- Aynı tavada soğan ve kapya biberi yumuşatın. Mantarları ekleyip saldıkları su çekilene kadar pişirin.
- Kekiği, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın.

4. Soteleyip tamamlayın:

- Hindi parçalarını tavaya geri koyun; yarım çay bardağı sıcak suyu ekleyip kapağı kapalı 5–7 dakika pişirin.
- En büyük hindi parçasını kesip içini kontrol edin; çiğ doku varsa kapağı kapatıp 3–5 dakika daha pişirin. Hindi pişip sos hafifçe çekince sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hindi parçalarının içi tamamen pişmiş olmalı; mantarların saldığı su çekilmeli, sos kaşığın arkasını ince bir tabaka halinde kaplamalıdır.

Saklama:

Hindi ve mantar sotesini sosuyla birlikte iki saat içinde sığ, kapalı kaba alıp buzdolabında iki gün içinde tüketin. Isıtırken bir kaşık sıcak su ekleyip kısık ateşte karıştırın; yalnız yiyeceğiniz porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınana kadar ısıtın.

>> **İpucu:** Hindi etini tavada tek kat halinde renk aldırıp mantarları ayrı partilerde ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı