

Dereotlu Füme Hindi Göğsü

Dereotlu lezzetli Türk füme hindi göğsü. Kahvaltı sofraları veya gurme sandviçler için mükemmel. 15 dakikada hazır!

10 min

HAZIRLIK

5 min

PIŞIRME

15 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 300 g hindi
- 1 dal dereotu
- 0 karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağ

Yapılışı

1 Hindiyi Hazırlayın

300g füme hindi göğsünü eşit ısınması için küçük, uniform 2,5cm küpler halinde kesin.

2 1 dal taze dereotunu ince ince doğrayın ve bir kenara koyun.

3 Tavayı Isıtın

Büyük bir tavayı orta ateşte (160°C/320°F) dokunulduğunda ılık oluncaya kadar 1-2 dakika ısıtın.

- 4 Tavaya 1 yemek kaşığı tereyağını ekleyin ve tamamen eriyene kadar bekleyin, tabanı kaplayacak şekilde çevirin.
- 5 **Hindiyi Pişirin**
Hindi küplerini tavaya tek tabaka halinde ekleyin ve hafif altın rengi alıp iyice ısınincaya kadar ara sıra karıştırarak 2-3 dakika pişirin.
- 6 Doğranmış dereotunu tavaya ekleyin ve kokulu hale gelene kadar 30-60 saniye nazıkçe karıştırın.
- 7 **Baharatlayın ve Servis Yapın**
Tadına göre karabiber ekleyin, bir kez daha karıştırın ve fazla pişmeyi önlemek için hemen ateşten alın.

Besin Değerleri

128	18g	1g	3g	1,097mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

- En iyi lezzet ve doku için saygın bir şarküteriden en kaliteli füme hindi göğsünü seçin.
- Optimal tat ve doku için sıcakken hemen servis edin - yemek taze hazırlandığında en lezzetlidir.
- Sadece taze dereotu kullanın, kurutulmuş dereotu aynı canlı, otumsu lezzet profilini sağlamaz.
- Hindi zaten tütsülenmiş ve pişirilmiş olduğu için fazla pişirmeyin - sadece ısıtın ve hafifçe pembeleştirin.
- Eşit pişirme ve her lokmada tutarlı doku sağlamak için hindiyi uniform parçalara kesin.
- Narin hindi parçalarının dağılmasını önlemek için karıştırırken tahta kaşık kullanın.
- Sandviç versiyonu için, dokusal kontrast sağlamak ve yumuşamamayı önlemek için baguette'i hafifçe kızartın.
- Diğer malzemelerin solmasını önlemek için ızgara halloumi'nin sandviç hazırlamadan önce biraz soğumasını bekleyin.