

Hindi Wellington

İspanak, yaban mersini ve otlarla hazırlanmış, gevrek milföy hamuruyla sarılmış geleneksel Hindi Wellington. Şükran Günü veya Noel yemeği için mükemmel.

30 min

HAZIRLIK

1h 25min

PIŞIRME

1h 55min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 250 g ıspanak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı kızcık
- 1 soğan
- 2 yemek kaşığı badem
- 1 libre hindi
- 3 yemek kaşığı dijon hardal
- 1 bardak tereyağ
- 6 bardak milföy
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı su
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Yapılışı

- 1 Ispanak dolguyu hazırlayın**

Büyük bir tavada 2 yemek kaşığı zeytinyağını orta ateşte parıldayana kadar, yaklaşık 1 dakika ısıtın.
- 2**

1 doğranmış soğan ekleyin ve yumuşak ve saydam olana kadar, yaklaşık 4-5 dakika pişirin. 250g taze ıspanak ekleyin ve solana kadar, yaklaşık 2-3 dakika pişirin.
- 3**

1 tutam tuz ve 1 tutam karabiber ile baharatlayın. Bir tabağa alın ve tamamen soğuması için, yaklaşık 15 dakika kenara koyun.
- 4 Hindiye hazırlayın**

1 pound hindi göğsünü streç film arasına yerleştirin ve et tokmağı kullanarak eşit 1/2 inç kalınlığına kadar dövün. Her iki tarafını tuz ve karabiber ile baharatlayın.
- 5**

Küçük bir kapta 2 yemek kaşığı yumuşamış tereyağı ile 2 yemek kaşığı Dijon hardalını karıştırın. Karışımı hindinin bir tarafına eşit şekilde sürün.
- 6**

Büyük fırına dayanıklı bir tavada 2 yemek kaşığı bitkisel yağını orta-yüksek ateşte kızgın olana kadar ısıtın. Hindiye tereyağlı tarafı aşağı gelecek şekilde altın kahverengi olana kadar 3-4 dakika kavurun, sonra çevirin ve 2-3 dakika daha kavurun.
- 7 Hazırlık için hazırlayın**

Fırını 200°C'ye (400°F) ısıtın. 1 yaprak milföy hamurunun dondurucu çıkarın ve oda sıcaklığında 10 dakika çözün. Küçük bir kapta yumurta yıkaması için 1 yumurtayı 2 yemek kaşığı suyla çırpın.
- 8 Wellington'ı hazırlayın**

Milföy hamurunun hafifçe unlanmış yüzeyde hindiye saracak kadar büyük bir dikdörtgen olacak şekilde açın. Soğumuş ıspanak karışımını hamurun ortasına, 2 inç kenar bırakarak yayın.
- 9**

Kavurulmuş hindiye ıspanağın üzerine yerleştirin. Hamur kenarlarına yumurta yıkaması sürün, sonra hamuru hindinin etrafına sarın, dikiş ve uçları sıkıca bastırarak mühürleyin.
- 10 Wellington'ı pişirin**

Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dikiş aşağı gelecek şekilde yerleştirin. Üstüne yumurta yıkaması sürün ve bıçakla dekoratif çizgiler çizin. Hamur altın kahverengi olana ve iç sıcaklık 74°C'ye (165°F) ulaşana kadar 25-30 dakika pişirin.
- 11**

Wellington'ı kesme tahtasında keskin bıçakla 2 inç kalınlığında porsiyonlara dilimlemeden önce 10 dakika dinlendirin. Hemen servis edin.

Besin Değerleri

463	19g	28g	31g	3g	4g	989mg
KALORI	PROTEİN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Kolay kullanım için hem hindi göğsünün hem de milföy hamurunun hazırlık öncesi oda sıcaklığında olduğundan emin olun.

Hamurun ıslanmasını önlemek için pişmiş hindiyi hamura sarmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.

Temiz, profesyonel görünümlü dilimler için bitmiş Wellington'ı keskin bir bıçakla dilimleyin.

Güzel altın rengi ve profesyonel görünüm için hamura yumurta karışımını sürün.

Kolay sarma için hamuru ıspanak karışımıyla fazla doldurmayın - az çoktur.

Zarif bir sunum için pişirmeden önce hamuru hafifçe dekoratif desenlerle çizin.

Yapışmayı önlemek ve kolay temizlik sağlamak için fırın tepsisine pişirme kağıdı kullanın.

Şeklini korumasına yardımcı olmak için Wellington'ı pişirdikten sonra dilimlemeden önce 5-10 dakika dinlendirin.