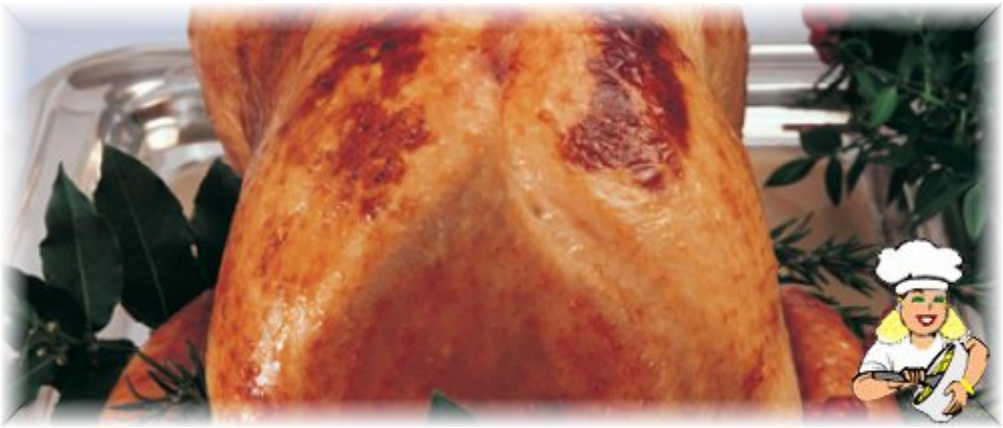
BANVİT HİNDİ

1 adet Banvit hindi
Marinat malzemesi:
1 çay bardağı soya sosu
1/2 çay bardağı bal
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon (kabuğu ile çok ince kıyılmış)
İç malzemesi
250 ml zeytinyağı
2 adet orta boy soğan (piyaz doğranmış)
1 adet iri boy ayva (küp doğranmış)
150 ml su
2 adet orta boy havuç (iri rendelenmiş)
150 gr mantar (ince kıyılmış)
150 gr badem (beyazlatılmış-iri kıyılmış)
100 gr mısır unu
1 çorba kaşığı biberiye (iri kıyılmış)
5 sap maydanoz (kıyılmış)
1çay kaşığı muskat
1 çay kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı bal
5 çorba kaşığı soya sosu
1/2 çorba kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı toz tatlı kırmızıbiber
Tuz (arzu edilen miktarda)

Marinat malzemesini çırpın. Hindinin içini ve dışını çırpılan malzemeyle ovun. Üzerini folyo ile örtüp en az 15 dak. dinlendirin. Arada bir marinat ile içini dışını tekrar ovun.
Isıtılmış 6 çorba kaşığı zeytinyağında soğanı sararıncaya kadar 5-6 dak. soteleyin. Ayvayı ilave edin, karıştırarak yumuşayıncaya kadar 5 dak. daha soteleyin.
Kalan zeytinyağı, su ve diğer bütün malzemeyi ekleyip karıştırın ve 5 dak. pişirin.
Marinatladığınız hindinin içine hazırladığınız malzemeyi fazla sıkı olmayacak şekilde doldurun. Boyun ve geri kısmını çöp şiş batırarak kapatın.
Yağlanmış derince bir fırın kabına hindiyi yerleştirin ve üzerini hava almayacak şekilde 2-3 kat alüminyum folyo ile sıkıca kapatın.
Önceden ısıtılmış 190°C fırında 1 saat 45 dak. pişirin. Bu süre içinde birkaç kez hindiyi fırından çıkarıp tepside biriken sudan üzerine sürün.
Alüminyum folyoyu açın, hindinin üzerine tepside biriken sudan tekrar sürüp 45 dak. daha pişirin.
Hindiyi biraz dinlendirdikten sonra servis yapın.