



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## FIRINDA HİNDİ BUT

- 1 adet Banvit Hindi But
- 4 adet taze soğan (iri doğranmış)
- 2 diş sarımsak (iri doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 tatlı kaşığı kuru kekik
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limon (suyu sıkılmış)
- 750 gr patates (iri doğranmış)
- 2 adet orta boy kırmızı soğan (kalın elma dilimi doğranmış)
- 1 adet büyük boy fırın torbası
- 1 tatlı kaşığı un
- Tuz
- Tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Taze soğan, sarımsak, yenibahar, pul kırmızıbiber, zencefil, kuru kekik, zeytinyağının yarısı, limon suyu, tuz ve karabiberi, ince kırdı ekme kırıntısı görünümü alıncaya kadar robottan geçirin.

Hindi butun üzerini keskin bir bıçakla, dilim dilim olacak şekilde hafif derince kesin.

Hazırladığınız taze soğanlı karışımı kaşık kaşık etin üzerine koyun ve her tarafına eşit dağıtın. Üzerini streç film ile kapatıp, oda sıcaklığında 1 saat veya buzdolabında bir gece dinlendirin.

Fırın torbasına unu serpin ve her tarafını unlayıp, fazla unu silkeleyin. But, patates ve soğanları fırın torbasına yerleştirip, torbanın ağzını sıkıca kapatın. Toplu ığneyi torbanın birkaç yerine batırarak delin.

Önceden ısıtılmış 190°C fırında, but yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 40 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp, fırın torbasını üstten kesin. Et ve patateslerin üzeri açılacak şekilde, torbayı kenarlara toplayın.

Tepsiyi tekrar fırına yerleştirin ve üzerleri hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 15 dakika daha pişirin.

Fırından çıkarıp 5-10 dakika dinlendirin. Arzu ederseniz sotelenmiş sebzelerle birlikte servis yapın.