FIRINDA HİNDİ KIZARTMASI

3+1/2 kg'lık bir hindi (temizlenip yıkanmış ve ayakları bağlanmış)
250 gr tereyağı
2 çorba kaşığı tuz
1 çorba kaşığı biberiye otu (istenirse)
1/2 havuç (kazınıp kuşbaşı doğranmış)
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1/2 kereviz (kabukları soyulup kuşbaşı doğranmış)
1 kahve kaşığı kekik
1/2 su bardağı elma sirkesi
2 su bardağı esmer et suyu

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200 C) getirip ısıtınız. Hindinin içine ve dışına tuz ve karabiberi karıştırıp, sürünüz. Hindiyi genişçe bir fırın tepsisine budunun üstüne yatırınız. Tahta bir kaşıkla yada geniş bir bıçakla tereyağının 3/4'ünü hindinin üstüne sürünüz. Biberiye otunu serpip (istenirse) tepsiyi fırına sürünüz. Ara sıra tepsinin dibindeki yağdan kepçeyle üstüne dökerek yarım saat kızartınız. Hindiyi öteki budunun üstüne yatırıp kalan tereyağıyla yağladıktan sonra, 15 dakika daha pişiriniz.
Havucu, kerevizi, soğanı ve kekiği tepsiye ekleyip 5 dakika daha pişirdikten sonra, tepsiyi fırından çıkarınız. Hindiyi bir servis tabağına yerleştiriniz. Tepside kalan yağı bir süzgeçten süzünüz. Süzgeçte kalan sebzeleri atıp, süzülen yağa sirke ekleyerek bir taşım kaynatınız. Esmer et suyunu da ekleyip 2 dakika daha kaynattıktan sonra, sosu süzüp bir sos kabına koyunuz. Hindiyi dilimleyip, sosunu ayrı olarak servis ediniz.

Not: Önemli davetler için hazırlanan hindi kızartması için 1 yaşından küçük dişi hindilerle hazırlanır.

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 05.01.2022

© lezzetler.com tarif no:60874 • adı:Fırında Hindi Kızartması • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:57