



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA HİNDİ

2 kg'lık bir hindi

1 limon

1 diş sarımsak

2 orta boy havuç

1 bardak su

Tuz

6 çorba kaşığı sadeyağ ya da margarin

2 soğan

Tüyleri yolunmuş içi temizlenmiş, yıkanıp tuzlanmış hindiye yağ soğan, sarımsak ve kazıyıp dörde böldüğünüz havuçlarla bir tencereye koyun. Suyunu sıktığınız limonun kabuklarını da atın içine ve tencerenin kapağını kapatıp ocağa koyun. Su kaynayınca, tencereyi, kapağını açmadan olduğu gibi kızgın fırına sürün ve hindi yumuşayınca kadar, öbür tarafını da çevirmek suretiyle pişirin. Yumuşayınca açın, tencerenin kapağını ve dibindeki yağlı sudan arada bir kaşık kaşık alıp üzerine dökmek suretiyle hindinin nar gibi kızarmasını sağlayın. Sonra da hindiye göğüs but ve kol kısımlarını ayırmak suretiyle parçalayarak bir tabağa yerleştirin. Tencerede kalan sebzeleri de (limon hariç) bir süzgeçten geçirip püre haline getirin ve bunu ya hindinin üzerine dökerek ya da bir salçalığa koyarak hindiyle birlikte servis yapın.

Not: Limon suyu hem hindiye çabucak pişirecek hem de etini bembeyaz yapacaktır.

