



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ FIRIN ÇEVİRMESİ

- 1 adet hindi (3,5 kiloluk)
- 2 çorba kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı biberiye otu
- 4 çorba kaşığı tepeleme yağ (200 gram)
- 1 su bardağı Sebze Karışımı
- 2 su bardağı esmer et suyu

- 1) Hindinin ayaklarını bağlayıp iç ve dışını tuzlayıp biberleyiniz.
- 2) Bir tepsiye budunun üzerine yatırınız ve yağı üzerine sürerek fırına koyup ortadan hızlı ateşte, zaman zaman bir kaşıkla tepsideki yağdan üzerine dökerek 30 dakika kızarttıktan sonra öbür budunun üzerine yatırıp 30 dakika daha pişiriniz.
- 3) Sonra sırtının üzerine yatırıp yağlayarak 15 dakika daha pişirip sebzelerini ilâve ediniz. 5 dakika daha pişirip hindiyi bir kaba çıkarınız.
- 4) Tepsideki yağı süzüp esmer et suyunu ilâve ederek 2 dakika kaynatıp süzünüz.
- 5) Hindiye istediğiniz gibi dilimleyiniz ve sosunu ayrı olarak servis yapınız.

Not: Hindi yaşını geçmemiş olmalıdır. Dişisi daha lezzetlidir.