HİNDİ KIZARTMA

1 adet (5 kg.) Hindi
3 çorba kaşığı (50 gr.) Sıvı Yağ
Biber
Tuz

Hindi üzerindeki istenmeyen kısımları temizleyin. Hindiyi fırın tepsisine yerleştirin, sıvı yağla yağlayın, tuzlayıp biberleyin. Mutfak ipi ile kanat ve bacaklarını bağlayın. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Pişirme süresi hindinin büyüklüğüne göre değişiklik gösterebilir. Hindi ne kadar genç olursa, o kadar çabuk pişer. Hindinin pişmesine 30 dk. kalacak bir zaman aralığında 3-4 su bardağı su koyabilirsiniz. Hindi piştikten sonra bu suyun yağını alıp sos olarak kullanabilirsiniz. Hindiyi parçalayarak, kemiklerinden ayıklayın. Dilimlenerek servise hazır edilir.



© lezzetler.com tarif no:123060 • adı:Hindi Kızartma • gönderen:kerem ay • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:23