



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ ROTİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hindi gerekirse ocakta tütsülendikten (hav tüylerinin ocakta yakılması) sonra baharatlanır ve bağlanır. Yağlanan hindi büyüklüğüne uygun bir kaba konur (isteğe göre pişirme kabına patates, havuç gibi sebzeler ilave edilir). Pişirme zamanına dikkat edilerek sıcak fırına yerleştirilir. Pişme süresince 15 dakikada bir yağlanır. Çevrilerek her tarafının eşit olarak pişmesi sağlanır. Pişmişliğini anlamak için suyunun rengine bakılır. Hindinin karnına bir et çatalı batırılır. Butları aşağıya gelecek şekilde dik tutulur. İçinden akan su renksiz ise pişmiştir. Akan su pembe ya da renkli ise pişmemiştir. Sıcak olarak servis kabına alınarak servis yapılır.

