



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA HİNDİ BUDU

<https://turkinfo.hu>

2 adet hindi budu
Tereyağı
4-5 diş sarımsak
2-3 baş kuru soğan
1 su bardağı ılık su
Karabiber
Tuz
Sıvı yağ
1 tatlı kaşığı sebze konsantresi (vegeta)

Hindi butlarını iyice temizleyin, ütöleyin, varsa kalan tüylerini tek tek ayıklayın. Sonra, bir bıçakla butların üzerinde, en az 4-5 yerinden yarıklar açın. Bu deliklere, hindinin etini yumuşatmak için, minik tereyağı parçaları yerleştirin. Yine aynı yarıklara, yarım doğranmış sarımsakları koyun. Sonra, butların üzerine karabiber ve tuz serpin ve teflon bir tencerede, butları sıvı yağda dört bir yanını kızartın. Büyükçe ve derin bir borcam kap alın, butları yerleştirin. Teflon tenceredeki kızartma yağını üzerine gezdirin. 1-2 baş kuru soğan ayıklayın; hindi butlarının kenarında saldığı suya doğrayın. Üzerine, 1 su bardağı sıcak su katın. Borcam kabın kapağını kapatıp 1.5- 2 saat kadar pişirin. Hindi butların eti yumuşayınca, borcamın kapağını kaldırın. Butları, kabın derin kapağına alın. Butların derilerinin üzerini bir kaç sefer biraz yağ sürün. Cilalanmış butları, üstü açık olarak, tekrar fırına sürün. Butlar kızarıırken, beri yanda, borcamın alt kabında kalan yağın suyuna azıcık daha ılık su katın. Sonra, 1 tatlı kaşığı sebze konsantresi (vegeta) ilâve edin. Hepsini iyice çirpin. Nar gibi kızartmayı başardığınız hindi butların üzerine hazırladığınız bu sosu gezdirip ikram edin.

