



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HİNDİ KIZARMASI

1 küçük hindi
8 bardak su
1/2 çorba kaşığı tuz
Salçası:
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı margarin
2 soğan (orta)
1,5 kahve fincanı salça
2 bardak hindi suyu

Bir tencereye içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkınmış bir hindi ve ölçülere göre su ile tuz konularak tencere ateşe oturtulur. Su ısınınca, üzerinde meydana gelen köpükler delikli bir kepçe ile alınarak atılır. Sonra kapağı kapatılır ve hindi pişmeye bırakılır. Pişince, tencere indirilir ve hindi tencereden alınarak bir tepsiye konulur. Bir kuşane alınarak içerisine ölçülere göre sadeyağ, margarin, küçük çentilmiş soğan konularak kavrulur, sonra üzerine hindi suyu, domates salçası ve tuz ilâve edilerek, hepsi birlikte 5 dakika kaynatılır. Daha sonra tenceredekiler ince delikli bir süzgeçten geçirilir. Elde edilen bu salçalı su, tepsiye yerleştirilen hindinin üzerine dökülür ve tepsi fırına sürülür. Hindinin iki tarafı da kızartılır. Bu sırada arada bir tepsideki salça, bir kaşıkla hindinin üzerine dökülmelidir. Hindi iyice kızardıktan sonra fırından tepsi çıkarılır, kol, göğüs, but ve sırt olmak üzere parçalara bölünür ve servis tabağına itina ile yerleştirildikten sonra üzerine, tepsideki salça dökülür ve servis yapılır.