



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA HİNDİ

<https://www.takvim.com.tr>

1 bütün hindi (6 kg)
1/2 çay bardağı zeytinyağı
4 yemek kaşığı tereyağı
4 su bardağı ılık su
3 yemek kaşığı tavuk bulyon
2 yemek kaşığı kuru maydanoz (varsa)
1 tüm kuru soğan (ve arzuya göre patates ve havuç parçaları)
Tuz
Karabiber

Fırında hindi hazırlamak için öncelikle fırın 175 dereceye ayarlanır.

Tüm hindi yıkanır, içi temizlenir (ama derisi üzerinde kalır) ve büyük bir fırın tenceresine veya derin bir tepsiye konur.

Göğüs eti üzerindeki derisi hafif ayrılır, derinin altına iki göğsün üzerine ikişer kaşık tereyağı konur. Bu göğüs etinin yumuşak olmasını sağlar.

Hindinin içerisine tüm soğan konur, isterseniz patates ve havuç parçaları da konur.

Ayrı bir kapta ılık su, tavuk bulyon ve kuru maydanoz karıştırılır hindinin üzerine dökülür, tuz ve karabiber serpilir. Son olarak üzerine zeytinyağı gezdirilir.

Folyo ile kapatılır ve yaklaşık 3-3.5 saat fırında pişirilir, sonra folyo alınır, üzeri açık olarak 45-60 dakika daha pişer, üzeri iyice kızarana kadar.

Fırın termometreyle hindinin göğüs eti kontrol edilir, etin iç sıcaklığı en az 80 derece olduysa hindi pişmiştir.

Fırından çıkan hindi, dilimlenmeden önce 10 dakika bekletir.

Hemen dilimlenirse içinin suyunu sızar ve et yerken kuru olur.

Fırında Hindi yanında ister pilav, patates, makarna veya salata ile servis yapılır.

