



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HİNDİ FIRIN

5-6 kg bütün hindi  
2 limonun suyu  
1 yemek kaşığı toz şeker  
4 tatlı kaşığı tuz  
4 tatlı kaşığı hardal  
2 tatlı kaşığı karabiber  
250 gr tereyağı  
6 diş sarımsak  
2 adet kuru soğan  
3 dal taze kekik  
3 dal biberiye

Hindiniz iyice temizlenmemiş olabilir. İyice kontrol edin, üzerinde tüy varsa ateşe tutup yakmanız gerekir. Bunun için hindinizi ocağınızın en küçük gözünde bir miktar ateşe tutun.

Hindinizin içini dışını iyice yıkayın. Mutlaka mutfak fırçası ile içini fırçalayın. Bu işlemin amacı hindi kemiklerinin arasında kan kalmaması. Daha sonar hindinin suyunu süzün.

Sarımsağı iyice ezerek tuz, karabiber, limon suyu, hardal, tereyağı, 2 dal kekik ve 2 dal biberiyeyi çukur bir çanakta karıştırın.

Kuruyan hindinin içine soğan, biberiye ve kekiği yerleştirin. Karıştırdığınız malzemenin yarısını hindinin üzerine sürün. Diğer yarısını hindinin derisinin altına yapamıyorsanız içine sürün. Hindinizin dışı kızarsın istiyorsanız bu karışımın ardından 2-3 yemek kaşığı balı hindinin üstüne sürebilirsiniz.

Büyük hindi torbasının içine 1 yemek kaşığı dolusu un koyun. Torbayı sallayın. Torbanın her tarafı un olduktan sonar sosladığınız hindinin ayak kısmını mutfak ipi ile bağlayın ve hindiyi torbanın içine yerleştirin. Ardından torbanın ağzını sıkıca kapatın.

Torbadaki hindiyi derin bir tepsiye koyun ve torbayı birkaç yerinden delin. Önceden 160-170 derecede ısıttığınız fırında kontrol ederek hindiyi pişirin.

Hindiniz kaç kilo ise o kadar saatte pişecektir.

Hindi piştikten sonar torbanın içinde kalan suyu teflon bir tavada kaynatıp iki kaşık tereyağı ve bir paket krema ilave edin. Elde ettiğiniz sosu hindinin üsnüte döküp servis yapabilirsiniz.

