FIRINDA HİNDİ

1 adet ortalama 5 kg'lık hindi eti
Haşlarken suyuna koymak için;
3 tane havuç
2 tane soğan
3 diş sarımsak
Tane karabiber
Taze kekik yaprakları
Yeteri kadar tuz
Hindiyi marine edeceğiniz sos için;
1 yemek kaşığı biber ya da domates salçası
3 yemek kaşığı yoğurt
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı kuru kekik
3 diş dövülmüş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
1 limonun suyu
1 çay kaşığı kimyon
Yeteri kadar tuz

Hindinizi pişirmeye başlamadan önce iyice tütsülendiğinden ve küçük tüylerinden temizlendiğinden emin olun.
Derin bir kasenin içerisinde marine malzemeleri olan 1 yemek kaşığı salça, 3 yemek kaşığı yoğurt, yarım su bardağı zeytinyağı, 1 limon suyu, 1 yemek kaşığı soya sosu ve kekik, tuz, karabiber, kimyonu karıştırın.
İyice tütsüleyip temizlediğiniz hindinizin üzerine hazırladığınız sosu bolca sürün. Sosun hindinizin her yerine eşit bir şekilde geldiğinden emin olun.
Bu işlemi mümkünse hindiyi pişirmeden bir gün önce ya da birkaç saat önce yapın.
Hindinizi fırına vermeden önce 3 adet havuç, 2 adet soğan, 3 diş sarımsak, tuz, karabiber ve taze kekik yaprakları ile birlikte derin bir tencerede 1 saat kadar haşlayın. Üzerini örtecek kadar su koyduğunuzdan emin olun.
1 saat kadar haşlanmış hindinizi fırın tepsisine yerleştirin.
Hindinizi sosladığınız malzemeleri hindinizin üzerine tekrar sürün. Her tarafına bolca sürdüğünüzden emin olun.
Özellikle göğüs ve but gibi etli yerlerine bolca sürmeniz hindinizin daha lezzetli olmasını sağlar. Hindinin bacaklarını yukarıda çapraz olacak şekilde bağlayın.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kontrollü bir şekilde 2 saat boyunca pişirin.
Fırından çıkan hindinizi hazırladığınız iç pilav ile servis edin.

Not: Hindinizin haşlandığı suyu iç pilav yapımında kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:175180 • adı:Fırında Hindi • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 08:15