



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA HİNDİ

Bütün hindi  
Tereyağı  
Zeytinyağı  
Limon suyu  
Defne yaprağı  
İsteğe göre pul biber, nane, karabiber  
Tuz  
İsteğe göre salça

Hindinin iç kısmını kanı çıkana kadar bol suda yıkadıktan sonra kağıt havlu yardımıyla kurulayın. Her ihtimale karşı üzerinde kalan küçük tüyleri de almak için but kısımlarından tuttuğunuz hindiyi ocak üzerinde tütsüleyerek pişirmeye hazır hale getirin.

Hindiye daha kısa sürede pişirmek ve yumuşak hale getirmek ve derisini nar gibi kızartmak için önceden marine etmek gerekir.

Diğer bir yöntem ise nane karabiber, defne yaprağı gibi baharatların yanı sıra zeytinyağı, taze sıkılmış limon suyu ve sirke bulunan bol suda bütün hindiyi buzdolabında bir gün kadar bekletebilirsiniz.

Kararında limon suyu ve sirke gibi asit içeren bileşiklerin bulunduğu bu karışım, baharat tadının hindi etine işlemesini ve etin dağılmadan muntazam bir şekilde dilimlenebilmesini sağlayacaktır.

Tereyağı ve zeytinyağını bir fırçayla hindinin üzerine sürün.

Buna ek olarak bir sos hazırlayın. Limon suyu, kızarmasını ve derinin gerilmesini sağlayacak tuz, hindiye renk ve tat vermesi için arzuya göre bir parça bal, domates salçası ve hardal kullanmayı tercih edebilirsiniz.

Küçük bir kaptaki karıştırdığınız marinasyonu hindinin üzerine eşit olarak dağılacak şekilde masaj yaparak sürün. Pişme esnasında yanmaması için bu aşamada biberiye, fesleğen gibi kuru baharatlara çok fazla yer vermemeye özen gösterin.

Marine ettiğiniz hindiye, pişme esnasında suyunu salacağı için sığ olmayan derin ve büyük bir fırın tepsisine yerleştirin.

Piştikten sonra da estetik bir görünüm alması ve uslu durması için hindiye ısıya dayanıklı bir ip yardımıyla but kısımlarından bağlayın.

Kanat kısımlarını tahta şişler ya da ip yardımıyla gövdeye sabitleyin.

Kurumaması için üzerini alüminyum folyo ile kapattıktan sonra fırına uğurayın. Son yarım saat kala alüminyum folyoyu çıkarmayı unutmayın.

Hindiye önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirebilirsiniz. Pişirme torbası ya da alüminyum folyo kullanmayı tercih ederseniz ısıyı 175 dereceye kadar çıkartabilirsiniz.

Bütün hindiye, fırından çıkardıktan sonra 10-15 dakika kadar dinlendirin ve parçalara ayırıp servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:181519 • adi:Fırında Hindi • gönderen:dolu • indirme tarihi:13.03.2025 - 20:58