



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HİNDİ

Malzemeler:

- 1 adet orta boy hindi
- 2 orba kaşığı YONCA Sarımsak Ezme
- 3 adet soęan
- 2 adet limon
- 2 orba kaşığı YONCA Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 kesme şeker
- Tuz
- Karabiber
- 1 kahve fincanı YONCA Ayçiçek yağı.

Hazırlanış:

Soğanları rendeleyip, YONCA Sarımsak Ezmeyi zerine ekleyin. İçine 2 adet limon suyunu ilave edin. YONCA salçayı, tuzu, karabiberi, kekiği ve şekerini ekleyerek tüm bu malzemeyi iyice karıştırmın. Hazırladığınız bu sosu tel süzgeçten geçirip, içine YONCA Ayçiçek yağını ilave edin. Hindinin i ve dış kısmına bu sosu fırça ile sürerek buzdolabında bir gece bekletin. Sosun arta kalanını saklayın. Ertesi gün fırın tepsisini YONCA ayçiçek yağı ile yağlayın. Hindiye tepsiye yerleştirip kalan sosu bir kez daha hindinin üzerine sürün. Orta ısıllı fırında, üzeri nar gibi olana dek pişirin.