FIRINDA YARIM HİNDİ

1 adet Banvit Yarım Hindi
2 yemek kaşığı yoğurt
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı biber salçası
Kırmızı toz biber
Kekik
Kimyon
Sarımsak tozu
Yarım limon suyu
Tuz
Karabiber

Banvit Bütün Hindiyi paketinden çıkartın ve her tarafını kağıt havlu yardımıyla güzelce kurulayıp, nemini alın. Kurulama işlemi hindinizin daha çıtır olmasını sağlayacaktır.
Bir kasede sos malzemelerini güzelce karıştıralım.
Karışımı, hindimizin üzerine her yerine gelecek şekilde masaj yaparak sürelim. -Hindiyi bu şekilde en az 2 saat, mümkünse 1 gece dinlendirin. Sosladığınız hindiyi ne kadar uzun süre dinlendirirseniz o kadar aromatik ve lezzetli olur.
Banvit yarım hindi ile verilen pişirme termometresini göğüs çizgisini yukarı doğru takip ederek 2 cm kadar sağına, etin en kalın olduğu yere bastırarak yerleştirin.
Pişirme poşetinin içerisine 1 yemek kaşığı unu koyup, torbanın her yerine bulaşmasını sağlayın ve fazla unu boşaltın.
Hindinizi pişirme poşetinin içine yerleştirin ve ağzını kapatıp, poşet üzerine iğne veya kürdan yardımıyla delikler açın.
Hindinizi önceden ısıtılmış 180 derece fırında 90 dakika pişmeye bırakın. Bu süre hindinin büyüklüğüne göre değişebilir ancak üzerindeki termometre sayesinde tam olarak ne zaman piştiğini anlayabileceksiniz. Termometrenin ucundaki renkli kısım attığında hindiniz pişmiş demektir.
En az 10-15 dakika dinlendirdiğiniz hindiyi poşetinden çıkartarak servis edin.

Not: Rahatça sürülebilmesi için tereyağı ve hindiniz oda sıcaklığında olmalı.
Pişirme poşetinde pişen hindi hem daha kısa sürede pişer hem de kendi buhar ve suyu ile piştiği için daha lezzetli olur.
Hindiyi fırına yerleştirirken termometrenin görünüyor olmasına dikkat edin.
Hindiniz piştiğinde, termometrenin ortasındaki renkli buton atacaktır.
Siz sofranızı hazırlarken pişen hindiyi 15 dakika kadar dinlendirin. Bu işlem hindinizin daha sulu ve lezzetli olmasını sağlar.

© lezzetler.com tarif no:163651 • adı:Fırında Yarım Hindi • gönderen:Doctor • indirme tarihi:06.05.2024 - 14:53