FIRINDA ZERDEÇALLI HİNDİ

https://www.cumhuriyet.com.tr

1 bütün Hindi
1 yemek kaşığı Zerdeçal
1 adet Soğan
4 diş Sarımsak
1 yemek kaşığı Bal
1 adet Limon
2 sap Taze Kekik
2 adet Defne yaprağı
400 ml Su veya varsa Tavuk suyu
1 yemek kaşığı Yoğurt
1 çay kaşığı Domates salçası
1 çay kaşığı Biber salçası
4 yemek kaşığı Zeytinyağı
2 yemek kaşığı eritilmiş Tereyağı
1 çay kaşığı Tuz
1 çay Karabiber

İlk olarak soğanı rende yapıp suyunu sıkın ve limonun kabuğunu beyaz tarafı olmıcak şekilde rende yapın.
Bir kap içine Defne yaprağı hariç bütün malzemeleri koyun.
El blenderi ile bütün malzemeyi çekin.
Bir yağ fırçası ile malzemeyi bütün hindiye sürün.
Kabuğunu rende yaptığınız limonu dilim doğrayın ve defne yaprağı ile limonu hindinin içine koyun.
Hindinin but kısmını ısıya dayanıklı ip ile birbirine bağlayın.
Hindinizi fırın poşetine alın ve kapatın.
Poşette delikler açın.
Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 2 saat pişirin.
Hindinizin fırın poşetinden çıkarın 200 derecede 10 dakika daha pişirin.