



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ 2007

İçindekiler:

- 1 adet Poşet Bütün Hindi
- 2 adet portakal
- 1 çorba kaşığı biberiye (ince kıyılmış)
- 1,5 çorba kaşığı kişniş tohumu
- 1 tatlı kaşığı kimyon tohumu
- 1 çay kaşığı pul kırmızı biber
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı bal
- Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
- 100 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
- 5 sap maydanoz (yapraklanmış)
- 1/4 adet orta boy soğan
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan (iri doğranmış)
- 2 sap kereviz (ince kıyılmış)
- 1 adet küçük boy elma (küçük küp doğranmış)
- 100 gr kayısı (kuru, 4'e kesilmiş)
- 50 gr vişne (şoklu, süzölmüş)
- 3 çorba kaşığı maydanoz (iri doğranmış)
- 60 gr fındık ve ceviz (iri dövölmüş)
- 40 gr badem (soyulmuş, hafif kavrulmuş, iri dövölmüş)
- 5 dilim tost ekmeği (kenarları alınmış, küçük küp doğranmış)

Bir adet portakalı kabuğu ile beraber rendeleyin. Biberiyeyi katıp, harmanlayın. Bir çorba kaşığı kişniş tohumu, kimyon tohumu, pul kırmızıbiber, tarçın, bal, tuz ve karabiberi havanda iyice ezin. Biberiyeli portakal, tereyağının yarısı ve ezilmiş baharat karışımını krema kıvamına gelinceye kadar iyice karıştırın.

Hindiyi, göğüs kısmı yukarıya gelecek şekilde fırın tepsisine yerleştirin. Her tarafına, özellikle göğüs ve but kısımlarına tereyağlı karışımı iyice sürün.

Maydanoz yaprakları ve 1/4 soğanı hindinin göğüs boşluğuna yerleştirin.

Kalan kişniş tohumunu hafifçe dövün. Kalan tereyağı ve zeytinyağını ısıtın. Soğan ve kerevizleri katıp, karıştırarak orta ateşte 5 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek elmayı ekleyin ve 5 dak. daha pişirin. Dövdüğünüz kişniş tohumunu ilave edip, 1-2 dak. daha karıştırarak pişirin. Kalan tüm malzemeleri katın ve iyice harmanlayın.

Elmalı karışımın yarısını hindinin göğüs boşluğuna çok sıkı olmayacak şekilde doldurun. Hindinin bacaklarını yukarıda çarpaz olacak şekilde sıkıca bağlayın.

Hindi ile beraber verilen pişirme termometresini, kullanma talimatında olduğu gibi hindinin göğüs etine yerleştirin.

Pişirme torbasına çok az un koyup, torbanın her tarafını unlayın ve fazla unları silkeleyin. Hindiyi pişirme torbasına yerleştirin. Torbanın ağzını yanmaz tel ile sıkıca bağlayın. Üzerinde toplu iğne ile birkaç delik açın. Önceden ısıtılmış 190°C fırında 1 saat 40 dak. pişirdikten sonra pişirme termometresinin hareketini takip edin. Hindiyi fırından çıkardıktan sonra yaklaşık 10-15 dak. dinlendirin.

Hindinin servis edilmesinden 10 dak. önce kalan elmalı karışımı, bir çorba kaşığı ısıtılmış tereyağında ve orta ateşte karıştırarak, elmalar yumuşayınca kadar yaklaşık 5 dak. pişirin. Hindi ile beraber servis yapın.