



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ PİŞİRMENİN PÜF NOKTALARI

Hindinin hası, nar gibi kızarmasından belli olur. İşte size altın-kahve hindinin püf noktası; bal. Pişme süresi bitmeden 15 dakika önce 3-4 yemek kaşığı balı ılık suyla inceltin ve fırçayla hindinin üzerine bir güzel sürün. Anında solaryum etkisi yaratacak ve hindinize şık bir "kış bronzluğu" sağlayacaktır. Enfes aroması da cabası. Bir gece önceden şu karışımı yaparak hindiyi bir güzel ovun; 1/3 tuz, damak tadınıza uygun otlar ve biber. Bir gece bu şekilde dinlenen hindinin ertesi gün dönüşü muhteşem olacaktır.

Malum, etler mikrop yuvası! Bunu önlemek için ihtiyacınız olan tek şey soğuk, çivi gibi soğuk bir su. Hindiye bir poşete koyun ve soğuk suyun içine bırakın. Ya da bir diğer alternatif, buz gibi akan suyun altında 3-4 dakika tutun. Bakterisiz hayat, oh ne rahat!

Hindinin içini doldurmak keyifli ve lezzetli ancak en ufak bir ısı iskalaması sonucu tüm malzemeler hindinin içine de yapışabilir. Hal böyle olunca da ortaya pek hoş bir görüntü çıkmaz tabii. Bunu önlemek için malzemeleri ince bir tülbendin içine koyun ve hindiyi bu şekilde doldurun. Servis ederken tülbendi çıkarın ve yapışmamış sebzelerin keyfini çıkarın!

İşte size sihirli bir yöntem. İhtiyacınız olan bal, biberiye ve adaçayı. Bu üçünü güzelce karıştırın ve bir fırça yardımı ile hindinin üzerine sürün. Adaçayının kattığı aromayı damaklarınız da konuklarınız da uzun süre unutamayacak.

Hindiye pişirmeden önce göğüs kısmı aşağı gelecek şekilde ters çevirin. Bu, etin yanmasını önleyecektir. Pişmeye yakın yeniden çevirin ve yukarıda bahsettiğimiz bal karışımını sürün; hindiniz nar gibi kızarıncan, içi de şahane pişmiş olacaktır.

Bunu önlemenin yegâne yolu et termometresi! Malum hindi tepside durduğu gibi durmaz. Tam servis edecekken dışı nar içi har bir hindi görünümü istemeyiz elbette. Hindinin "ben oldum" seviyesi 165°F'dir. Termometreler bu rakamı gösterdi mi hindiye fırından çıkarın. Artık kendi kanatları ile servise hazır.

