



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ PİŞİRMENİN PÜF NOKTALARI

Hindi, örneğin tavuk etine göre çok daha zor pişen bir seçenektir. Bunun için hindiyi fırında kızartmadan önce bir süre haşlamakta fayda olacaktır. Bunun için en önemli nokta, hindinin büyüklüğüne uygun bir tencere seçmektir. Uygun büyüklükte bir tencereniz mevcut değilse hindiyi parçalara ayırarak pişirmek daha lezzetli sonuçlar alabilmek için iyi bir yöntemdir.

Hindinin daha iyi pişmesi için yararlandığınız haşlama işleminde çıkan suyu hindinin yanında yer alacak nefis bir pilav için kullanabilirsiniz. İç pilavın lezzetli olabilmesi için pirinç ve diğer malzemelerin kaliteli olması kadar pilav içinde hindi suyunun da yer almasının son derece önemli olduğunu unutmayın.

Hindinin harika bir lezzete sahip olması için pişirmeye başlamadan önce çeşitli malzemelerle marine etmek doğru bir karar olacaktır. Zeytinyağı, sirke, limon suyu, tuz, karabiber ile marine ettikten sonra ya da salça, yağ, tuz, karabiber, az miktarda pekmez ile hazırladığınız sosu hindinin dışına masaj yaparak uyguladıktan sonra pişirmek şahane sonuçlara imza atmanızı kolaylaştıracaktır.

Hindi etinin daha hoş ve aromatik bir lezzete sahip olmasını istiyorsanız hindinin karnının içerisine biberiye, defne yaprağı ya da sevdiğiniz diğer baharatlardan ekleyerek harika sonuçlara imza atabilirsiniz. Aynı zamanda fırınlamadan önce tepsie biraz havuç, sarımsak, soğan ya da kereviz dilimleyerek daha zengin bir lezzet hazırlayabilirsiniz.

Hindiye pişireceğiniz tepsi, hindinin etrafındaki ısı hareketlerini etkileyecek; dolayısı ile hindinin pişmesini de etkileyecektir. Bunun için tepsinin derinliği ve büyüklüğünü iyi ayarlamanız gerekir. Derin olmayan, hindiye yerleştirdikten sonra kenarlarda 5-6 cm boşluk kalabilecek büyüklükte tepsiler iyi bir sonuç alabilmek için idealdir.

Hindi pişiriyorsanız doğal olarak ilk istediğiniz şey, nar gibi kızarmış bir sonuca ulaşmaktır. Bunun için uygulayabileceğiniz püf noktası ise mevcut. Hindinin güzelce kızarması ve özel bir lezzete sahip olması için pişme süresinden 15 dakika kadar önce 3-4 yemek kaşığı kadar balı bir fırça yardımıyla hindinin üzerine sürün. Böylece daha iyi kızarmış ve daha lezzetli bir hindi yiyebilirsiniz.

Hindi; daha uzun pişme süresine sahip, emek ve zaman gerektiren bir seçenektir. Bunun için pişme süresinin hindinin büyüklüğü ile orantılı olacağını unutmayın. 160 derece ısıttığınız fırında 2-4,5 kg arasındaki hindiler için 2-3 saat; 5-7,5 kg arasındakiler için 3-4 saat; 8-12,5 kg arasındakiler için ise 4-5 saat ayırmayı göze alın.

