



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## HİNDİ PİŞİRİRKEN YAPILAN HATALAR

Dondurduğunuz hindinin çözülmesi için gereken süreye uyuyor musunuz? Donmuş hindiyi aleracele pişmeye hazırlamak, hindiden alacağınız tat verimini düşürecektir.

Hindinizi buzdolabınızdan çıkardıktan sonra 60-90 dakika oda sıcaklığında bekletin. Bekletmeden önce ambalajını çıkarmayı da ihmal etmeyin. Oda sıcaklığına geldikten sonra pişen hindi daha kolay ve pratik pişecektir.

Biliyoruz, hindinin içini doldurmayı pek seversiniz, pek severiz. Ancak hindinin en zor pişen kısmı orta kısımdır. Bu orta kısım da çiğ sebzelerle dolunca haliyle pişme süresi uzar, dahası hindi ve sebzeler başına buyruk pişer. Bu sebzelerin ideal pişme sıcaklığı 165 derece ve fakat bu dereceye erişene kadar bu sefer de hindi çok pişer. Bunu önlemek için önden hindiyi önceden biraz pişirip, malzemeyi ardından koyabilirsiniz. Sonuç daha iyi olacaktır.

İşte en önemli noktalardan biri. Hindinizi fırına vermeden önce içini ve dışını bir peçete ile güzelce kurulayın ve öyle fırına verin. Böylelikle hindiniz o hep hayalinizdeki kıtırılığa ve altın-kahve renge sahip olacaktır.

Genellikle baharatı sonradan ekleyenlerden misiniz? Bir de önden eklemeyi deneyin. Fırına vermeden önce içini, dışını, kanatlarını kısaca tüm hindiyi çeşitli baharatlarla bir güzel harmanlayın. Pişerken ete geçecek olan baharatlar, etinize bambaşka bir aroma katacaktır.

Hindinizi fırına verince her şeyin bittiğini sanmak, gün sonunda lezzetten de ödün vermek anlamına gelebiliyor. Güzelce durulayıp, baharatladığınız hindiyi kızartma ızgarasında yapmayı deneyin. Tüm hindi eşit miktarda pişecek ve istediğiniz kıvamda olacaktır. Normal fırın tepsisinde pişirmek hem daha fazla zaman kaybettirir hem de hindinin eşit olmadan pişmesine neden olur. Yukarıda demiştik ya hani, ortası çok geç pişer mesela.

Kızartma ızgarası ile bu sorun da ortadan kalkar!

Hindilerin ısısını ölçmek için plastik termometre kullanmak, hindinizin yanlış "oldum ben oldum" sinyali vermesine neden olur. Hindi için mutlaka et termometresi kullanın. Isısını ölçmek için termometreyi, hindinin en kalın tarafına batırın; bu kısımlar en zor pişen kısımlar malum. Termometre 165 dereceyi gösterdi mi fırından çıkarın.

Isı derecenizi nasıl ayarlıyorsunuz bilmiyoruz ancak önerilen ve "lezzet garantili" bir ziyafet için şunları deneyin; ilk 20-30 dakika 475-500 derece ile başlayın. 165 dereceyi gören hindi ısısının ardından bu rakamları 400 dereceye düşürün.

Eğer hindiniz fırında kendini şaşırmışsa ve sunulamayacak kadar dağılmışsa onu da şu şekilde halledebilirsiniz. Göğüs etini ince dilimler halinde kesin. Butları ayırın ve mümkünse kemikten ayırmadan, etlerin altına zeminmiş gibi koyun. Hindi etini eşit şekilde dilimleyin ve tabağın etrafını sebzelerle donatın.



