



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HİNDİ SOSU

Nane karabiber, defne yaprağı, ada çayı gibi baharatların yanı sıra zeytinyağı, taze sıkılmış limon suyu ve sirke bulunan bol suda bütün hindiye buzdolabında bir gün kadar bekletebilirsiniz. Kararında limon suyu ve sirke gibi asit içeren bileşiklerin bulunduğu bu karışım, baharat tadının hindi etine işlemesini ve etin dağılmadan muntazam bir şekilde dilimlenebilmesini sağlayacaktır.

Ek olarak pişerken daha aromatik ve lezzetli olmasını istiyorsanız derisinin altına otlarla ve baharatlarla tatlandırığınız tereyağlarından koyabilirsiniz. Bu şekilde hem hindi etinin lezzeti daha çok ortaya çıkar hem de daha nefis bir şekilde kızarır.

