



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ TANDIR

- 1 adet hindi
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 kaşık tereyağ
- 1 baş sarımsak
- 1 kaşık salça
- 5 dal taze kekik
- 1 kaşık tane karabiber
- 1 litre su
- 1 adet defne yaprağı
- 1 adet soğan

Hindimizin girebileceği büyüklükte bir tencere ediniyoruz. Hindinizi bir gün ya da bir kaç saat önce tuzlayın ve salçayla sıvıyağı karıştırıp her tarafına sürün. Tencerenin dibine soğan, sarımsak, defne yaprağı ve diğer baharatları ekleyerek kenarından suyu dökün. Kısık ateşte yaklaşık 2 saat kaynatın, ara sıra kontrol edin, eğer suyu bittiyse sıcak su ilave edin. Hindi iyice yumuşayınca parça parça bir tepsiye alın. Hindi tam olarak piştiyse zaten bütün olarak alamazsınız, dağılır. Üzerine tencerenin dibinde kalan sosu bir süzgeçten geçirerek dökün, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dakika kadar üzeri kızarana kadar pişirin.

Not: Eğer kullanacağınız su et suyu olursa, hindinin tadı et gibi olacaktır.