



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİNİN TEMİZLENİŞİ

[i] Necip Usta[/i]

- 1) Üzerinde ince tüyleri hafif tüpgazda veya havagazında veya tuzda biraz ispirto yakarak 4-5 saniyede tütsüleyiniz.
- 2) Sonra hindinin gerisinin etrafını lira büyüklüğünde kesip sol elinizle hindinin göğüs bitiş kemiğinin üzerinden tutup sağ elinizin orta parmağıyla hindinin gerisinden bağırsaklarını, taşlığını, ciğerini çıkarınız.
- 3) Sonra tam ensesinden boynunun derisini yarıp boynunu kesiniz. Bu durumda boyun derisi göğüse bitişik, hindinin üstünde kalmalıdır.
- 4) Sonra ensesinden kursağını çıkarıp atınız ve sonra kanatlarını kesiniz; bacaklarını oynak yerinin 2 santim üstünden kesip atınız.
- 5) Şimdi hindi temizlenmiş, tulum çıkarmaya hazırdır.

Not: Kanatlı hayvanların tüyleri temizlenirken, hiçbir yerinden derileri, göğüsleri, gerisi yarılmamalı ve yırtılmamalıdır.