



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZ SOSLU HİNDİ

- 4 adet hindi budu
- 1 ay bardađı pekmez
- 4 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet portakalın suyu
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet hindi pişirme torbası

Bu yemek için büyük boy bir fırın torbasına ihtiyacınız var. Şayet standart torba kullanıyorsanız o zaman 2 adet torbaya ihtiyacınız olacak, butları ikili gruplar halinde koyabilirsiniz.

Genişçe bir kapta portakal suyu, pekmez, zeytinyağı, tuz ve biberi iyice harmanlayın ve hindi butlarını da yıkayıp bu sosun içine koyup karıştırın. Daha sonra torbaya sosla birlikte yerleştirin ve 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 90 dakika kadar pişirin. Fırından çıktıktan sonra bir servis kabına alın. Kalan hindi sosunu ayrı bir sos kabına koyarak servis yapın.

Not: Dilerseniz hindilerin altına kestaneli pilavı da ekleyerek şık bir sunum yapabilirsiniz.

