



## PORTAKALLI HİNDİ

Hindi 1 adet  
Zeytinyağı 3/4 su bardağı  
Kırmızı biber 1,5 tatlı kaşığı toz  
Sarımsak 6 diş  
Fesleğen 1,5 tatlı kaşığı kuru  
Kekik 1,5 tatlı kaşığı  
Karabiber 1,5 tatlı kaşığı  
Limon 1,5 adet  
Tuz Arzuya göre  
Portakal 2 adet

Hindiyi tepsiye alın.  
Derin bir kase içinde yağ, rendelediğiniz 4 sarımsak ve baharatları karıştırın.  
Fırça yardımıyla tüm sosu hindinin içine ve dışına sürün.  
Limon ve portakalı kabuklarıyla dilimleyip hindinin içine atın.  
Kalan 2 sarımsağı ikiye bölüp içine atın.  
Hindiyi fırın poşetine alın ve poşeti kapatıp üzerine bıçakla 2-3 delik açın. 180 önceden ısıtılmış fırında 2,5-3 saat pişirin.

