



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI HİNDİ

1 adet Banvit Bütün Hindi (4-5 kg'lık)
1 adet limon
1 tutam safran
1 çorba kaşığı bal
50 gr tereyağı (eritilmiş)
500 ml piliç suyu
3 adet büyük boy soğan
100 gr pilavlık bulgur
300 ml su (kaynar)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı kişniş tohumu (hafif dövülmüş)
1 çorba kaşığı kimyon tohumu (hafif dövülmüş)
150 gr yaban mersini
100 gr antep fıstığı (iri doğranmış)
10 sap maydanoz (yapraklanmış, iri doğranmış)
2 çorba kaşığı un
Tuz
Tane karabiber

Limonun kabuğunu çok ince, beyaz kısımlarını almadan soyun ve ince kibrit çöpü ebatlarında kesin.

Limonun suyunu sıkın. Safran, bal ve tereyağını katıp, iyice çırpın.

Karıştırmaya devam ederek 100 ml piliç suyunu akıtıp, yedin.

Hindiyi göğüs kısmı yukarıya gelecek şekilde bir fırın tepsisine yerleştirin. Her tarafına, özellikle göğüs, but ve göğüs boşluğuna, ovarak hazırladığınız marinatı sürün. Hindiyi streçle sarıp, en az 30 dak. veya bir gece dinlendirin.

Soğanın iki adedini ince piyaz doğrayın. Kalan soğanı 4'e kesin.

Bulgurun üzerine suyu gezdirin. Kabarınca kadar, yaklaşık 15-20 dak. dinlendirin. Fazla suyunu süzün.

Zeytinyağından 1 çorba kaşığı ayırın. Kalan yağı ısıtıp, piyaz doğranmış soğanı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, Soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek, limon kabuğu, kişniş ve kimyon tohumlarını ekleyip, 1-2 dak. daha soteleyin.

Tencereyi ateşten alın. Yaban mersini, antepfıstığı, bulgur, maydanoz, tuz ve karabiberi katıp, iyice harmanlayın ve soğuyuncaya kadar dinlendirin.

Hindinin göğüs boşluğuna kalan soğanları koyun. Çok sıkı olmayacak şekilde bulgurlu harç ile doldurun.

Hindinin bacaklarını yukarıda çapraz olacak şekilde sıkıca bağlayın. Hindi ile beraber verilen pişirme termometresini, kullanma talimatında olduğu gibi hindinin göğüs etine yerleştirin.

Pişirme torbasına 1 çorba kaşığı un koyup, torbanın her tarafını unlayın ve fazla unları silkeleyin. Hindiyi pişirme torbasına yerleştirin. Torbanın ağzını yanmaz tel ile sıkıca bağlayın. Üzerinde toplu iğne ile birkaç delik açın.

Önceden ısıtılmış 190°C fırında 100 dak. pişirdikten sonra pişirme termometresinin hareketini takip edin. Hindiyi fırından çıkardıktan sonra yaklaşık 10-15 dak. dinlendirin.

Hindiyi pişirme torbasından çıkarıp, torbada biriken suyu süzerek küçük bir kaba alın.

Hindiyi dilimleyerek, iç malzemesi ile birlikte, arzu ederseniz üzerlerine sos gezdirerek servis yapın.

SOS: Kalan yağı ısıtıp unu katın. Kısık ateşte ve karıştırarak un sararınca kadar yaklaşık 2-3 dak. ısıtın.

Karıştırmaya devam ederek, ayırdığınız hindi suyunu ve kalan piliç suyunu yavaş yavaş akıtıp, yedin. Orta ateşte ve karıştırarak, kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşi kısın ve sos 2/3 oranında kalıncaya kadar, yaklaşık 6-8 dak. daha pişirin.

