



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ÇEŞNİLİ FIRINDA HİNDİ

125 g tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış olmalı

1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak 7 Baharatlı Sebzeli Çeşni

4-5 adet beyaz soğan, kalın dilimlenmiş

Hindinin sosu için:

1 çay bardağı hindi suyu (hindi pişerken tepsinin içinde birikecektir)

1 yemek kaşığı nar ekşisi

1 çay bardağı kayısı marmeladı, veya şeftali marmeladı da olur

İçini doldurmak için:

2-3 adet büyük boy havuç, iri doğranmış

6-7 adet taze patates, ikiye kesilmiş

10-12 adet arpacık soğan

2-3 dal taze biberiye

Yumuşamış tereyağı ile Sebzeli Çeşni'yi karıştırın.

Bu karışımın yarısıyla hindinin her tarafına sürün.

Hindinin içini irice doğranmış havuç, patates, arpacık soğan ve biberiye ile doldurun.

Hindiyi 170 derece fırında 2 buçuk saat pişirin.

Hindinin marmelatlı sosu için kalan Sebzeli Çeşnili tereyağını, 1 çay bardağı hindinin suyu ve kayısı marmeladını iyice karıştırın.

2 buçuk saat boyunca pişmiş hindiye fırından alın, dilimlenmiş soğan dizilmiş başka bir fırın tepsisine yerleştirin.

Hazırladığınız marmelatlı sosu hindinin her tarafına sürün.

Tekrar sıcak fırına verin. Yarım saat daha pişirin.

Garnitürleriyle birlikte servis yapın.

