



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU HİNDİ KIZARTMA

1 adet hindi göğüs (derisiyle)
1 lt. sebze suyu
2 demet maydanoz
2 demet dereotu
2 adet soğan
500 ml. maden suyu
Kişniş
Kimyon
Beyaz tane biber
Tuz
Karabiber

Hindi göğüsleri tuzlu kaynar suda 30 dakika pişirin. Kişniş, kimyon ve biber tanelerini bir tutam tuz ile havanda dövün. Hindi göğsünü sudan alıp kağıt havlu üzerinde süzölmeye bırakın ve iyice kurutun. Derisini keskin bir bıçakla 1 cm. aralıklarla çaprazlama kesin.

Hazırladığınız baharatlı karışım ile derisini ovun.

Sebze suyunu ısıya dayanıklı derin bir finn kabına koyun. Hindinin derili kısmı alta gelecek şekilde kaba yerleştirin ve 200° C'de 30 dakika pişirin.

Maydanoz ve dereotunu yıkayıp suyunu süzün ve ince doğrayın. Soğanların kabuklarını soyup sekiz parçaya bölün.

Hindiyi ters çevirin. Yeşillikleri ve soğanları etin çevresine bölüştürün. Birayı hindinin üzerine dökün ve 45 dakika daha pişirin.

Pişme boyunca 10 dakikada bir biralı sudan alıp hindinin üzerinde gezdirin.

Hindiyi alüminyum folyoyla kaplayın. Fırın ızgarasını ısıtın, sebze suyunu bir kaba aktarıp ve el mikseri ile püre kıvamına gelinceye kadar ezin.

Sosu tuzlayıp biberleyin. Derisinin çıtır çıtır olması için ızgarada 2-3 dakika pi-yirdikten sonra dilimleyip sosla servis yapın.