



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU HİNDİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet temizlenmiş hindi
1 yemek kaşığı biber salçası
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kekik
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 limon suyu
Yarım çay kaşığı kimyon

Derince bir kaseenin içinde sıvı yağ, yoğurt, limon suyu ve salçayı karıştırıyoruz. Diğer baharatları da ilave ediyoruz. Hindinin tüylerini iyice temizleyip tütsülüyoruz. Daha sonra hazırladığımız sostan içine ve üzerine bolca sürüyoruz ve büyük boy tepsiye koyuyoruz. Hindinin üzerini streç ile kaplayıp buzdolabına kaldırıyoruz. Bu işlemi mümkünse hindiyi pişirmeden bir gün önce yapmak gerekiyor. Ertesi gün fırında pişiriyoruz.

