



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TANDIRDA HİNDİ

1 adet hindi but (1.5 kg kemiksiz but)
4 su bardağı sıcak su
15 adet tane karabiber
2 adet mısır
2 çorba kaşığı tereyağı
Sos için:
1 kahve fincanı su
İki buçuk çorba kaşığı nişasta
2 adet kesmeşeker
Tuz, karabiber, kekik

Hindi budunu bütün olarak harlı ateşte sık sık çevirerek kızartın. Ardından tencereye alarak üzerine sıcak su ve karabiberleri ilave edin. 1 saat kısık ateşte pişirin. Piştiğinde suyunu süzerek sosu için kullanılmak üzere ayırın. Hindi budunu fırın torbasma veya kapaklı cam bir kaba alarak 200 derece fırında 1 saat pişirin. Mısır taneleri yumuşayınca dek haşlayın. Sudan alarak kağıt havlu ile kurulayın. Erittiğiniz tereyağını mısırların üzerine sürüp, hafif pembeleşene dek fırında pişirin. Sosu hazırlamak için, kenara ayırdığınız hindi budunun haşlama suyundan 2 su bardağı alarak tencereye aktarın. Ayrı bir kaptaki 1 kahve fincanı soğuk su ile nişastayı iyice karıştırıp tenceredeki suya ilave edin. Kesmeşeker, tuz, karabiber ve kekiği de ekledikten sonra hafif ateşte sos koyulaşana dek karıştırarak pişirin. Dilimlediğiniz hindi budunu servis tabağına alarak, üzerine sosu gezdirin. Yanında mısır ve isteğe göre baharatlı kabuklu patates ile servis yapın.
Not: Haşladığınız hindi budunu fırında pişirirken üzerinin kurumaması için fırın torbasına veya kapaklı fırın kabına almanız önemlidir!