



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YILBAŞI HİNDİSİ

- 1 adet hindi
- 4-5 yaprak taze adaçayı, kekik ve maydanoz
- 4-5 dal biberiye
- 1 baş sarımsak
- 5 adet havuç
- 1 buçuk kilo patates
- 2 adet kuru soğan
- 1-2 dal kereviz yaprağı
- 1 adet limon
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Salamura için:
  - 1 litre su
  - 1 yemek kaşığı toz şeker 1 tatlı kaşığı tuz
  - 1 tatlı kaşığı köri
  - 1 yemek kaşığı hardal tohumu
- 4 adet defne yaprağı
- 3 diş sarımsak
- 1 adet kuru soğan

Salamura için, geniş ve derin bir tencereye hindi alınır. Üzerine, toz şeker, tuz, köri, hardal tohumu, defne yaprağı, sarımsak, büyük parçalara ayrılmış kuru soğan, kekik, kereviz yaprağı eklenir. Hindinin üzeri örtülene kadar su ilave edilir ve bu şekilde 24 saat bekletilir. (Yukarıda verdiğimiz salamura ölçüleri 1 litre su için geçerli. Siz hindinizin üzeri su ile örtülene kadar suyu koyun ve o suyun litresi üzerinden koyacağınız malzemeleri arttırın)

Yemeği hazırlamak için biberiye, kekik, adaçayı ince ince doğranır. Üzerine dövülmüş sarımsak, tereyağı, tuz eklenerek karıştırılır. Karışım hindinin eti ile derisi arasına iyice yedirerek sürülür. Hindinin içi, adaçayı, kekik, maydanoz, kereviz sapları ile doldurulur. Açık olan uç kısmına 1 bütün limon konulur. Hindinin ayakları ipele bağlanır. Kanatları da fırında pişerken yanmasın diye içe doğru kapatılır. Ve hindi bu şekilde fırın tepsisine konulur. Tepsinin boş kalan yanlarına iri parçalara bölünmüş havuç, patates ve soğanlar alınır. Üstüne zeytinyağı sürülmüş hindi biraz sıcak su eklendikten sonra 200 dereceye ayarlanmış fırına verilir. 1,5 saat kadar pişirdikten sonra üzerine hardal ve ballı karışım sürülen hindi, iyice piştiğinden emin olunduktan sonra fırından alınır. Hindinin suyu tepside alınıp ayrı bir tencereye koyulur. Ocağa alınıp kaynamaya bırakılır. Bir taşım kaynatıldıktan sonra tereyağı ilave edilir. Sunum tabağına alınan hindi, kenarları sebzelerle süslenip tereyağlı suyu eklendikten sonra sıcak servis edilir.



---

© lezzetler.com tarif no:156719 • adi:Yılbaşı Hindisi • gönderen:Doctor • indirme tarihi:02.04.2025 - 05:17