YILBAŞI HİNDİSİ

İlk olarak uygun bir kabın içerisinde 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı bal, ½ limon suyu, 1 yemek kaşığı hardal, 1 yemek kaşığı domates, 1 tatlı kaşığı tuzu karıştırarak sosunuzu hazırlayın. Daha sonra bir fırça yardımıyla sosu 1 adet hindinin her yerine sürün.
Daha sonra hindinin içine 1 dal biberiye, 3 dal taze kekik, 2 adet defne yaprağı, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tane kişnişi hindinin içine yerleştirin.
Hindinin ayaklarını bir ip ile bağlayın ve büyük bir pişirme torbasına koyup önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında yaklaşık 2.5-3 saat kadar pişirin. (Hindiyi fırın torbasında pişirirken iğne ile torbaya 2-3 delik açınız.)
Kestaneli iç pilav için bir pilav tenceresine 3 yemek kaşığı tereyağı ekleyin, ardından yemeklik doğradığınız 2 adet kuru soğanı ekleyip kavurun.
4 yemek kaşığı kabak çekirdeğini, 1 su bardağı haşlanmış kestaneyi ve 2 su bardağı baldo pirinci ekleyip kavurma işlemine devam edin.
Ardından 2 yemek kaşığı kuş üzümü, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı karabiberi ekleyip sıcak olan 3 su bardağı et suyunu dökün, yaklaşık 12 dakika kadar kısık ateşte pişirin. (İsterseniz iç pilavı hindinin içerisine doldurup pişirebilirsiniz.)
Hindi ve pilav piştikten sonra tüm pilavı bir kabın içerisine alın. Pilavın ortasına hindiyi koyup servis edin.

© lezzetler.com tarif no:175861 • adı:Yılbaşı Hindisi • gönderen:gül • indirme tarihi:02.06.2024 - 18:14