



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI HİNDİSİ

1 adet Kalifornia hindisi
1 çorba kaşığı tatlı biber salçası
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Yarım su bardağı su
2-3 dal kereviz
2-3 dal taze soğan
1-2 dal maydanoz
1 adet havuç
1 adet küçük boy pırasa
1-2 adet defne yaprağı
4-5 adet tane karabiber
Sos için:
Hindinin ayıklanmış kemikleri
Hindiden arta kalan su ve sebzeleri
10 su bardağı tavuk suyu
Yarım çay bardağı soya sosu
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı tepeleme un
1 çorba kaşığı tatlı biber salçası
Tuz

Biber salçası, sıvıyağ ve tuzu karıştırarak hindinin üzerine sürün.
Fırını 170 derecede ısıtın. 4 cm derinliğindeki bir tepsiye yarım su bardağı suyu dökün.
Hindinin göğsü üst tarafa gelecek şekilde tepsiye yerleştirin.
Kıydığınız kerevizi, soğanın yeşil yapraklarını, maydanozu, havucu, pırasayı, defne yaprağını ve karabiberi hindinin üzerine serpiştirin.
Pişip pişmediğini arada kontrol edin.
Hindi fırında kızarıırken zaman zaman süzülen yağlarından kaşıkla alarak kuruyan bölgelerin üzerine gezdirin.
Nar gibi kızardığında fırından alın. Hindiyi bütün olarak sebze garnitürü ve pilavla servis yapın.

Soslu servis önerisi: Fırından çıkan hindinin kemiklerini ayıklayıp, etini dilimleyin.
Sosu hazırlamak için, kemikleri ve hindiyi pişirdiğiniz suyu, tavuk suyunu ve soya sosunu bir saat birlikte kaynatın.
Daha sonra süzerek dinlendirin.
Başka bir tencerede tereyağını eritin.
Üzerine unu ilave ederek 1-2 dakika pembeleşene dek kavurun.
Salçayı ekleyip bir-iki çevirin.
Dinlenmeye bıraktığınız suyu karıştırarak ilave edin.
Tuzunu ayarlayarak kaynamaya bırakın.
Dilimlediğiniz hindiye sos ve dilediğiniz sebzelerle servis yapın.

Not: Eti daha yumuşak olan Kalifornia hindisini tercih ederseniz, haşlamadan kızartabilir ve daha fazla et elde edebilirsiniz. Aldığınız hindi dondurulmuşsa, kullanmadan önce tam olarak çözülmuş olmasına dikkat edin. Hindinin yanında garnitür olarak kestaneli pilav, haşlanmış brüksellahanası kullanabilirsiniz. Yerli hindi kullanıyorsanız, hindiye mutlaka bir saate yakın haşlayıp daha sonra kızartmanız gerekir. Yerli hindi seçerken dişi olmasına dikkat ediniz. Dişi hindilerin etleri daha yumuşak ve lezzetlidir.



© lezzetler.com tarif no:182247 • adı:Yılbaşı Hindisi • gönderen:dolu • indirme tarihi:03.04.2025 - 01:47