



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI HİNDİSİ

1 adet hindi

Marinat malzemesi:

1 ay bardağı soya sosu

yarım çay bardağı bal

1 ay bardağı zeytinyağı

1 adet limon (kabuğu çok ince kıyılmış)

İ malzemesi:

3 ay bardağı zeytinyağı

4 ay bardağı soğan (piyaz doğranmış)

5 ay bardağı ayva (küp doğranmış)

2 ay bardağı su

3 ay bardağı havuç (iri rendelenmiş)

4 ay bardağı mantar (ince kıyılmış)

3 ay bardağı badem (beyazlatılmış iri kıyılmış)

Marinat malzemesini çırpın. Hindinin iini ve dışını çırpılan malzemeye ovun. Üzerini folyo ile örtüp, en az 15 dk. dinlendirin. Arada bir marinat ile iini dışını tekrar ovun. Isıtılmış 2 ay bardağı zeytinyağında soğanı sararıncaya ve yumuşayıncaya kadar soteleyin. Ayvayı ilave edip, karıştırarak yumuşayıncaya kadar 5 dakika daha soteleyin. Kalan zeytinyağını, 2 çay bardağı su ve diğer bütün malzemeyi ekleyip karıştırın ve 5 dakika pişirin. Marinatladığınız hindinin içine hazırladığınız malzemeyi fazla sıkı olmayacak şekilde doldurun. Boyun ve geri kısmını çöp şiş batırarak kapatın. Yağlanmış derince bir fırın kabına hindiyi yerleştirin ve üzerini hava almayacak şekilde 2-3 kat alüminyum folyo ile sıkıca kapatın, önceden ısıtılmış 190 derece fırında 1 saat 45 dk. pişirin. Bu süre içinde birkaç kez hindiyi fırından çıkarıp tepside biriken sudan üzerine sürün. Alüminyum folyoyu açın, hindinin üzerine tepside biriken sudan tekrar sürüp, 45 dk. daha pişirin. Hindiye biraz dinlendirdikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "feyza 15" tarafından gönderildi. 18.02.2019