



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILDIZ ANASON SOSLU HİNDİ

1 adet Banvit Hindi (3,5-4 kg)
100 gr bal
150 ml soya sosu
100 ml piliç suyu
5 adet yildiz anason (dvlmŖ)

Bal, soya sosu, piliç suyu ve yildiz anasonu iyice çırpın ve bu marinatla hindinin iini, dıŖını ovun. Üzerini alüminyum folyo ile örtüp en az 15 dak. dinlendirin. Ara ara marinat ile iini dıŖını tekrar ovun. Hindi ile beraber verilen piŖirme termometresini, kullanma talimatında olduğu gibi hindinin göğüs etine yerleŖtirin.

PiŖirme torbasına un koyup, torbanın her tarafını unlayın ve fazla unları silkeleyin. Hindiye piŖirme torbasına yerleŖtirin, torbanın ağzını yanmaz tel ile sıkıca bağlayın. Torbanın üzerinde toplu iğne ile bir kaç delik aın. Önceden ısıtılmıŖ 190°C fırında 1 saat 40 dak. piŖirdikten sonra piŖirme termometresinin hareketini takip edin. Fırından çıkardıktan sonra biraz dinlendirip servis yapın.

