

# HİNDİ TARİFİ

## Malzemeler:

- 1 adet hindi
- 10 adet arpacık soğan
- 1 adet defne yaprağı
- 1 çay bardağı zeytin yağı
- 2 adet domates
- 4 adet sivri biber
- tuz
- karabiber

## İç Pilav İçin:

- 2 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- bir adet kuru soğan
- 200 gr kuzu ciğeri
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- 3 su bardağı et suyu
- yenibahar
- karabiber
- tarçın
- tuz

**Yapılışı:** Almış olduğumuz hindiyi iyice yıkayıp süzün. Ayrı bir yerde soğanları rendeleyin. Sarımsakları dövün veya küçük küçük doğrayın.İçine 2 limon suyunu ilave edin.Salçayı,tuzu,karabiberi,kekiği ve şekeri ekleyerek tüm malzemeleri iyice karıştırın.Hazırladığınız bu sosu tel süzgeçten geçirip,içine sıvıyağ ilave edin.Hindinin iç ve dış kısmına bu sosu fırça ile sürerek buzdolabında 1 gece bekletin.Sosun arta kalanını saklayın.Ertesi gün fırın tepsisini sıvı yağla yağlayın ve hindiyi fırın tepsisine yerleştirin.Kalan sosu bir kez daha hindinin üzerine sürün.Orta ısı fırında üzeri nar gibi kızarana dek pişirin.