PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Kolay Fırında Hindi

Kolay fırında hindi tarifi ile Şükran Günü sofranızı süsleyin. 3 saatte mükemmel sonuç, pratik marinasyon ve püf noktaları.

30 min	3h	3h 30min	6	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 hindi
- 2 soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 2 çay kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı tereyağ

Yapılışı

1. **Prepare the oven and turkey**
   Preheat oven to 180°C (350°F) and position rack in the center. Remove turkey from packaging, rinse under cold water, and pat completely dry with paper towels inside and out.
2. Dice the 2 onions into small cubes and set aside.
3. **Make the marinade**
   Combine 2 tablespoons tomato paste, 1 tablespoon salt, 2 teaspoons red pepper flakes, and 2 tablespoons sunflower oil in a large bowl. Mix until smooth and well combined.
4. Rub the marinade mixture all over the turkey, including inside the cavity and under the skin where possible. Massage thoroughly to ensure even coating.
5. Stuff the diced onions into the turkey cavity and let the turkey rest at room temperature for 30 minutes to allow the flavors to penetrate.
6. **Roast the turkey**
   Place turkey breast-side up on a roasting rack in a large roasting pan. Roast for 3 hours, turning the turkey every hour to ensure even browning.
7. Baste the turkey with melted butter using a pastry brush every hour during cooking to keep the skin moist and promote golden browning.

8 Check doneness by inserting a meat thermometer into the thickest part of the thigh - it should read 75°C (165°F). The juices should run clear when pierced.

9 **Rest and serve**

Remove turkey from oven and let rest for 15 minutes before carving. Slice and serve with your choice of vegetables.

Besin Değerleri

185	28g	2g	7g	1g	420mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Hindiyi pişirmeden önce oda sıcaklığında 30 dakika bekletmek, etin homojen pişmesini sağlar ve marinasyonun daha iyi nüfuz etmesini sağlar.

Pişirme süresince hindi etini her saat başı tereyağı ile yağlamak, etin kurumasını önler ve altın sarısı renkte bir dış kabuk oluşmasını sağlar.

Hindi etinin pişip pişmediğini anlamak için et termometresi kullanın. Kalın kısımdan ölçüm yaptığınızda iç sıcaklık 74°C olmalıdır.

Hindi eti çok büyükse, pişme süresini artırın. Genel kural: her 500 gram için 20 dakika pişirme süresi ekleyin.

Etin daha lezzetli olması için marinasyon karışımına sarımsak, kekik veya biberiye ekleyebilirsiniz.

Hindi pişerken fırın kapağını sık sık açmaktan kaçının, bu durum pişme süresini uzatır ve eti kurutabilir.

Pişen hindi etini doğramadan önce 10-15 dakika dinlendirin, böylece etsuları daha iyi dağılır ve et daha sulu olur.

Fırın tepsisinin altına soğan dilimleri yerleştirirseniz, hem aromayı artırır hem de yanmasını önlersiniz.