

Hindi Pişirme Rehberi

ÜRÜN	PIŞİRME METODU	PIŞİRME SÜRESİ	ETİN SICAKLIĞI	İÇ
Hindi fileto Her biri 225 g	Izgara - Direk alev / orta ateş Fırın - Yüksek ısı* Tavada - orta ateş	15 - 20 dakika 15 - 20 dakika 15 - 20 dakika	77°C	
Kemikli Hindi Göğsü 1,75 - 3,50 Kg	Izgara - Dinlenmiş / orta ateş Turbo Fırın - 160°C	1¾ - 3 saat 1½ - 3¼ saat	77°C	
Hindi Burger Her biri 125 g	Izgara - Direk alev / orta ateş Fırın - Yüksek ısı* Tavada - orta ateş	Her yüzü 5 - 6 dakika Her yüzü 5 - 6 dakika Her yüzü 6 - 8 dakika	77°C	
Hindi Sosis Her biri 110 g	Izgara - Dinlenmiş / orta ateş Tavada - orta ateş	18 - 22 dakika 18 - 22 dakika	77°C	
Bütün Hindi, içi boş 3,50 - 5,50 Kg	Izgara - Dinlenmiş / orta ateş Turbo Fırın - 160°C	2 - 3 saat 2¾ - 3 saat	72°C But içinden ölçülecek	
5,50 - 7, 25 Kg **	Izgara - Dinlenmiş / orta ateş Turbo Fırın - 160°C	3 - 4 saat 3 - 4 saat	72°C But içinden ölçülecek	
Baget ve But Her biri 225 g	Izgara - Dinlenmiş / orta ateş Turbo Fırın - 160°C	1 saat 1¼ - 1¾ saat	72°C	
Kebap 2,0 - 2,5 cm kuşbaşı Ve sebzeler	Izgara - Direk alev / orta ateş Fırın - Yüksek ısı *	Her yüzü 4 - 5 dakika Her yüzü 4 - 5 dakika	77°C	
Kemiksiz Rosto 1 - 2,25 Kg	Turbo Fırın - 160°C	1½ - 2 saat	77°C	
2,25 - 4,50 Kg	Turbo Fırın - 160°C	2 - 3½ saat	77°C	

Elektrikli fırında eti ısı kaynağından 10 - 13 cm uzaklıkta tutun

***Daha fazla bütün hindi pişirme bilgisi için hindi pişirme rehberine bakınız*

Hindi Pişirme Rehberi

1. Basamak: Satın almak & Saklamak

Alınacak Miktar

En iyisi kişi başı 500 g gelecek şekilde hindi almaktır. Bu durumda yine bir miktar artanlar olacaktır.

Taze mi, dondurulmuş mu?

Sizin taze ya da dondurulmuş hindi almanız tamamen tercihinize kalmıştır.

Taze: Taze bir hindi buzdolabında ürün alındıktan sonra kalabilmektedir, bu yüzden pişirmeden 1 ya da en fazla 2 gün önce taze hindiyi almalısınız. Hindinin suyu akabileceği için satın aldığınız hindiyi bir tepside tutun.

Dondurulmuş: Bir hindi derin dondurucuda 1 yıla kadar saklanabilmektedir. Hindinin büyüklüğüne bağlı olarak çözündürme işlemine 5 güne kadar önceden başlamanız gerekebilir Aşağıdaki tabloyu inceleyip çözündürme işlemini yapabilirsiniz.

2. Basamak: Çözündürme İşlemi

Bir Hindinin Buzunu Çözdürme

Hindiyi kendi paketi içinde çözdürün. Hindiyi çözdürmenin en iyi yolu buzdolabında çözdürmek veya soğuk su banyosu yaptırmaktır. Hindiyi ASLA oda sıcaklığında çözdürmeyin.

Buzdolabı: Her 1,8 - 2,2 Kg ağırlık için yaklaşık 24 saat buzdolabında bekletmeniz gerekir Buzdolabınızın 4 derecede olduğundan emin olun.

Soğuk Su: Her 500 g ağırlık için yaklaşık 30 dakika suda bekletmek gerekmektedir. Suyu her yarım saatte bir değiştirin.

Hindi Çözdürme Zamanı Çizelgesi

Hindinin Ağırlığı	Buzdolabında Çözdürme Süresi	Soğuk Suda Çözdürme Süresi
3,50 - 5,50 Kg	2 - 2½ gün	4 - 6 saat
5,50 - 7,25 Kg	2½ - 4 gün	6 - 8 saat
7,25 - 9,00 Kg	4 - 5 gün	8 - 10 saat
9,00 - 11,00 Kg	5 - 6 gün	10 - 12 saat

Hindinizin buzunu çözdürmeyi unuttunuz mu?

Eğer hindinizin buzunu çözdürmeyi unuttuysanız endişe etmeyin. Hindiyi donmuş haldeyken bile fırında pişirme imkânınız var. Aslında birçok kişi hindisini dondurulmuş halde pişirmeyi tercih ediyor.

Dondurulmuş hindiyi pişirirken, dondurulmuş hindinin normal pişirme süresinden %50 daha uzun sürede piştiğini söyleyebiliriz.

3. Basamak: Temizlemek & Tepsiye Yerleştirmek

Hindinin üzerindeki plastik sargıyı ya da poşeti alın. Varsa iç organları ve boynunu ayırın. İç organlar hindinin taşıdığı, yüreği ve ciğeridir. İç organlar ve boyun gevrekleşinceye kadar pişirildiğinde yemek sosu veya süsleme için oldukça uygun malzemelerdir. Hindi ve iç organları ile temas eden yüzeyleri hemen akabinde temizlemeyi unutmayınız. Hindiyi kenarları yaklaşık 5 cm yüksekliğinde metal bir tepsiye, ızgaraya ya da tavaya yerleştirebilirsiniz. Hindiyi ızgaranın üzerine düzgün yerleştirmek ısının uygun dolaşımını sağlayacaktır.

4. Basamak: Hindiyi terbiyelemek

Fırında hindi için, hindinin etrafını yağlayın. Sonra içine ve dışına sevdiğiniz baharatları serpiştirebilirsiniz. Ya da sevdiğiniz diğer terbiye soslarını deneyebilirsiniz.

Terbiye Sosları

Baharatlar bütün hindiye lezzet katmak için oldukça güzel bir yoldur. Baharat karışımları satın alın ya da kendiniz yapın. Eğer kuru baharat kullanıyorsanız işe hindiye yağlamakla başlayın. Daha sonra baharatları cömertçe hindinin üzerine

serpiştirin ve ellerinizle ovalayın. Hindinin hem içini hem de dışını baharatlamayı unutmayın.

Terbiye sosu çeşitli malzemeler katılmış ve limon suyu gibi asitli malzemeler ve yağ içeren bir sostur. Terbiye soslarının amacı hindinin ekstra sulu ve gevrek olması ile birlikte ona değişik bir lezzet vermektir. Bütün bir hindi için terbiye sosları hindinin direk üzerine sürülebilir veya blenderden geçirilip özel enjektörlerle etin içine enjekte edilebilir.

Çeşnili Hardal Terbiye: 4 yemek kaşığı zeytinyağını, 1 tatlı kaşığı ezilmiş sarımsağı, 1 tatlı kaşığı kuru biberiyeyi, 1 tatlı kaşığı kuru adaçayı yaprağı, 2 tatlı kaşığı Dijon hardalı, biraz tuz ve biberi karıştırın. Karışımı hindinin yüzeyine sürün.

Cajun Baharatlı Terbiye: 2 tatlı kaşığı Kosher tuzunu, 1 tatlı kaşığı soğan tozunu, 1 tatlı kaşığı karabiberi, ½ tatlı kaşığı beyaz biberi, ½ tatlı kaşığı kuru fesleğen yaprağını, ¼ tatlı kaşığı kırmızıbiberi, 1 tatlı kaşığı sarımsak tozunu ve ½ tatlı kaşığı pul biberi karıştırın. Hindiyi 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile güzelce yağlayın ve Cajun karışımını ellerinizle hindiye sürün.

Limonlu Barbekü Terbiyesi: Geniş bir kapta 1 diş ezilmiş sarımsağı, 1 tatlı kaşığı tuzu, 1 çay kaşığı karabiber, 3/4 kâse bitkisel yağı, yarım kâse limon suyunu, 2 yemek kaşığı kıyılmış soğanı, 1 tatlı kaşığı kuru kekiği ve 1/2 tatlı kaşığı Worcestershire sosunu karıştırın. Bu karışımı hindinin yüzeyine sürün ya da blenderden geçirip hindinin içine şırınga ile sıkın. Hindiyi büyük bir fırın poşetine koyup poşetin ağzını kapatın ve bir gece buzdolabında bekletin.

Teriyaki Terbiyesi: Orta boy bir kâsede, 1 kâse teriyaki sosunu, 1 yemek kaşığı sarımsak tozunu, 1 yemek kaşığı soğan tozunu ve 1 yemek kaşığı toz zencefili karıştırın. Bir şırınga kullanarak terbiye sosunu hindinin bütün bölümlerine sıkın. Daha sonra hindiye nazikçe masaj yaparak sosun yayılmasını sağlayın. Hindiyi büyük bir fırın poşetine koyup poşetin ağzını kapatın ve bir gece buzdolabında bekletin.

Salamura

Bir hindiye salamura etmek, onu tuzlu suyun içinde bekletmektir. Birçok salamura tarifi, şeker ve diğer çeşni malzemeleri de içermektedir. Hindi salamuradan çıkarıldıktan sonra iyice durulanıp fazla tuzun yıkanması gerekmektedir. İşlem sonucunda hindimiz daha sulu olacak ve biraz daha hızlı pişecektir. Bu durumda normal pişme süresinden yaklaşık 30 ila 45 dakika önce hindiye ateşten almamız gerekmektedir.

Basit Salamura

Temiz ve paslanmaz bir kapta (cam, plastik ya da paslanmaz çelik) ya da 5 Kg ağırlığındaki bir hindiye alabilecek kadar geniş plastik pişirme poşetinde, 3 kâse su, 2 kâse esmer şeker, 1 1/2 kâse kaya tuzu, 3 diş ezilmiş sarımsak, 2 tatlı kaşığı karabiber taneleri ve 4 defneyaprağını karıştırın. Hindiyi kaba koyup batırın. Kabı kapatıp buzdolabında 2 saat bekletin. Buzdolabından çıkardıktan sonra hindiye durulayıp sağlam bir kâğıt havlu ile kurulayın.

5. Basamak: Garnitür Hazırlama

Doldurulmamış hindi, doldurulmuş hindiden daha çabuk pişecektir ve garnitürü ayrı olarak pişirmek hindinin içinde pişerken hindiden emeceği yağı engelleyecektir.

Garnitürü ayrı olarak pişirmek

1. Fırında Güveç. Hindiyi tek olarak pişirirken son saatinde garnitürü iyice yağlanmış ağzı kapalı bir güveç tenceresinde aynı fırında pişirebilirsiniz.
2. Folyoya sarılı. Garnitürü folyoya sarıp fırında hindinin yanında pişirebilirsiniz.
3. Mikrodalga. Garnitürü mikrodalgaya dayanıklı bir güveç tenceresinde de pişirebilirsiniz.
4. Elektrikli pişirici. Garnitürü elektrikli pişiricide pişirerek fırındaki yerden tasarruf edebilirsiniz.

Not: Yiyecek termometresi kullanıyorsanız, her durumda yiyeceklerin iç ısısı 72 °C dereceye ulaşmalıdır.

Hindiyi doldurmak isterseniz

- ✓ Hindiyi pişirmeden 1 gün öncesinde içini doldurmayın. Kuru malzemeyi bir gün önce hazırlayıp sıvı olanları da pişirmeden hemen önce hindiye ilave edebilirsiniz.
- ✓ Soğan, kereviz ve sosis gibi malzemeleri önceden pişirin.
- ✓ İçine konulan malzemelerin iç sıcaklığı mutlaka 72 dereceye ulaşmalıdır.
- ✓ Hindinin içini her 500 g ağırlığına karşılık ¾ kâse dolmalık malzeme gelecek şekilde doldurun. 7,25 Kg ağırlığında bir hindi yaklaşık 12 kâse malzeme alacaktır.
- ✓ Pişmiş ya da çiğ doldurulmuş hindiyi asla derin dondurucuya koymayın.
- ✓ Yemekten sonra hindi üzerinde arta kalan malzemeleri temizleyin ve hemen buzdolabına yerleştirin.
- ✓ Artı kalan garnitürü 1-2 gün içinde kullanın.

Elektrikli Pişirici için Garnitür - 8 Kişilik

Bu malzeme hindinin içine doldurulmayacağı için pişmemiş hindi sosisi ile başlamak uygundur. Pişen malzemeden damlayan su garnitüre nem verecektir. 15 kâse kuru ekmek kırıntısını büyük bir elektrikli pişiriciye koyun. 500 g hindi sosisi kıymasını ekmek kırıntıları ile karıştırın. ½ kâse doğranmış soğan, 1½ kâse doğranmış kereviz ve her birinden ½ tatlı kaşığı olmak üzere; tavuk çeşnisi, karabiber, kuru adaçayı, kuru kekik, kuru mercanköşkü ve kuru maydanoz ekleyin. Yüksek ısıda 4 saat ya da düşük ısıda 7-8 saat üstü kapalı olarak pişirin. Malzemenin iç sıcaklığı 72 dereceye ulaşana kadar pişirin.

6. Basamak: Bağlamak ve Katlamak

Resimlerdeki gibi görünen bir hindiniz olsun isterseniz, hindinin bagetlerini pamuk bir mutfak ipliği ile birbirlerine bağlayın. Eğer isterseniz kanat uçlarını geriye doğru bükün. Bu hindinin tepside sabit durmasını sağlayacak be ve yekpare pişmesini kolaylaştıracaktır.

7. Basamak: pişirmek

Hindiyi folyo ile gevşekçe kaplayın. Fırının sıcaklığını 165°C dereceden az olmayacak şekilde ayarlayın. “Hindi Pişirme Rehberi”ndeki tavsiyelere uygun olarak

hindinizi pişirin. Pişirme süresinin son yarım saatinde folyoyu kaldırıp hindinin kızarmasını sağlayın.

Hindi Pişirme Rehberi 160° C derecedeki fırında

Hindinin Ağırlığı	İçi Boş	Doldurulmuş
1,80 - 3,50 Kg (göğüs)	1½ - 3¼ saat	N/A
3,50 - 5,50 Kg	2¾ - 3 saat	3 - 3½ saat
5,50 - 6,50 Kg	3 - 3¾ saat	3½ - 4 saat
6,50 - 8,00 Kg	3 ¼ - 4 ¼ saat	4 - 4¼ saat
8,00 - 9,00 Kg	4¼ - 4½ saat	4¼ - 4¾ saat
9,00 - 11 Kg	4½ - 5 saat	4¾ - 5¼ saat

Dondurulmuş hindiyi pişirmek

Dondurulmuş hindi buzu çözülmeden de pişirilebilmektedir. Aslında bu metotta yiyecek açısından iyi olan şeyler vardır. Hindi donmuş haldeyken hindiden akan sular tezgâha, lavaboya ya da havluya bulaşmaz. Bu malzemelerin kirlenme riskini azaltır.

1. Paketi açın ve tepsiye yerleştirin

Dondurulmuş bütün hindi veya hindi göğsünü saran plastik paketi açın. Hindiye fırın tepsisine ya da tepsi üstüne yerleştirdiğiniz ızgaraya yerleştirin. Hindiye ızgaranın üstüne yerleştirmek ısının hindinin etrafında dolaşmasına müsaade edecektir. (hindinin içini doldurmayın)

2. Fırına Yerleştirin

Hindiye fırının ortasına yerleştirin. 160° C derecede pişirin.

3. İç organlarını alın

2-3 saat pişirdikten sonra hindiye fırından çıkartın. Uzun saplı bir çatal ya da çubuk kullanarak iç organlarını alın. (eğer iç organları ayrı bir pişirme kâğıdına konulmuşsa hindinin pişme süresinin tamamında içerde kalmalarında sakınca yoktur.) Eğer iç organlar plastik bir poşetteyse ve bu poşet erimiş veya şekli değişmiş ise poşetin içindeki malzemeleri ve hindiye yemeyin çünkü zararlı kimyasallar etin içine sızmış olabilir. Eğer plastik poşet sağlam ise hindi ve iç organları yemeye uygundur.

4. Hindiye Terbiyelemek

Şimdi, hindiye tuz, biber ya da sevdiğiniz baharatlar ile baharatlama zamanı. Eğer hindinin dışı istediğinizden daha fazla kızarıyorsa üzerine folyo kaplayıp fırına tekrar sürün.

5. Test sıcaklığı

Dondurulmuş hindinin pişirme süresi normal hindiye göre 25% - 50% arası daha uzun sürmektedir. (6,50 Kg ağırlığındaki bir normal hindi için 4 saat, dondurulmuş ise 5 saattir.) Termometre butlarının en derin yerinin sıcaklığını 72 °C derece ve göğüsün en derin kısmını 72 °C derece gösterdiğinde et pişmiş demektir.

6. Fırından çıkartıp dinlendirme

Hindiyi fırından çıkartıp üzerini gevşekçe folyo ile sarın ve parçalamadan önce 20 dakika kadar dinlendirin.

Bütün Hindiyi yağda kızartmak

Gerekli malzemeler

- ✓ 40 ila 60 litre büyüklüğünde içinde tel file olan bir tencere, ocak ve tüp
- ✓ Yağ sıcaklığını ölçmek için kızartma termometresi
- ✓ Etin iç sıcaklığını ölçmek için et termometresi
- ✓ Yangın söndürücü
- ✓ Fırın eldiveni
- ✓ Yaklaşık 18 litre yağ - fıstık, soya, kanola ya da ayçiçeği yağı (yanma noktasına geç ulaştıkları için tavsiye edilmektedirler)
- ✓ Pişen hindiyi koymak için sağlam bir tepsi

Kurulum

Kızartma ocağını dışarıda toprak ya da çimen üzerine yerleştirin. Hindiyi hiçbir zaman evde, garajda ya da yanında bina olan bir yerde kızartmayın. Hemen yanabilecek tahta zemin ve yağdan lekelenebilecek beton üzerinde kızartma yapmayın.

Önce güvenlik

- ✓ Çocukları ve hayvanları kızartma tenceresinden her zaman uzak tutun. Kızartma tencerelerinden yağ sıçrayabilir ve ciddi yanık ve yangınlara sebep olabilir.
- ✓ Tencereyi çok fazla yağ ile doldurmayın. Hindiyi içine attığınızda yağ taşarsa alttaki alev yağı tutuşturabilir ve yangına sebep olabilir.
- ✓ Hindinin yağa atılmadan önce iyice süzölmüş olduğundan emin olun. Hindi üzerindeki fazla ıslaklık ve buz kristalleri yağın sıçramasına sebep olur.

Kızartma tenceresini yağla doldurmak

Hindiyi tel fileye koyup tencerenin içine koyarak yaklaşık ne kadar yağ kullanmanız gerektiğini ölçün. Hindinin 5 - 10 cm yukarısında kalacak şekilde su ekleyin. Hindiyi alıp kalan su seviyesini bir cetvel ile not edin. Suyu dökün. Tencereyi kurutun ve işaretlediğiniz su seviyesine kadar yağ ile doldurun.

Hindiyi hazırlamak

İyice süzölmüş bir hindi ile başlayın. 3,5 - 4,5 Kg ağırlığındaki daha küçük hindiler ve göğüs ya da but gibi hindi parçaları kızartma için en iyisidir. İç organlarını ve boynunu alın. Hindinin butlarını uçlarından birbirine bağlamayın. Hindinin içine terbiye sosu enjekte edebilirsiniz ya da pişirmeden önce baharat karışımı ile ovalayabilirsiniz. Eğer terbiye sosu kullanacaksanız, 1 kâse sosun 2/3ünü göğüs kısmına geri kalanını da but ve baget kısımlarına şırınga ile enjekte edin. Hindinin içini doldurmayın.

Kızartma

1. Yağı 175° C dereceye ısıtın. Bu yaklaşık olarak 45 dakika alır.
2. Hindiyi boyun kısmı aşağı gelecek şekilde tel sepetin içine koyun ve yavaşça yağa batırın. (bu iş genelde 2 kişi ile daha güvenli olmaktadır) Yağın tekrar 175° C dereceye ısındığından emin olun.
3. Hindiyi her kilo başına 7-8 dakika kızartın.
4. Hindiyi çıkartın ve termometre ile ölçerek iç sıcaklığının but için 72° C ve göğüs için 72° C dereceye ulaştığından emin olun.

Bütün hindiyi ızgarada pişirmek

Bütün hindiyi ızgarada pişirecekseniz orta ve direk olmayan ateş tavsiye edilmektedir.

Hindiyi ızgara için hazırlamak

- ✓ İç organları ve boyunu alın.
- ✓ Hindinin bağıntılarını pamuk bir mutfak ipliği ile birbirlerine bağlayın. Eğer isterseniz kanat uçlarını geriye doğru bükün.
- ✓ Hindiyi yağ ile ovun. İçini ve dışını terbiye sosu ile terbiyeleyin.
- ✓ Iızgarada pişireceğiniz hindinin içini doldurmayın.
- ✓ Direk olmayan ateşte pişirin. (kömür ya da gaz ızgarada pişirmek için aşağıdaki tavsiyelere uyun.)
- ✓ Termometre butların en derin yerinin sıcaklığını 72° C derece ve göğüsün en derin kısmını 72° C derece gösterdiğinde et pişmiş demektir.

Kömürde ızgara

1. Iızgarayı kaldırın, bütün hava kanallarını açın.
2. 50-60 parça (2,0 Kg) kömürü ızgaranın ortasına atın ve tutuşturun.
3. Kömürler kül grisi olunca (yaklaşık 25 dakika) uzun saplı bir alet vasıtasıyla kömürü ızgara üzerinde yayın. Ortaya damlama tepsisini yerleştirin.
4. Iızgarayı mangala geri koyun. Hindiyi damlama tepsisinin üzerine gelecek şekilde ızgaraya yerleştirin. Iızgaranın kapağını kapatın.
5. Mangalın ısısını 175° C derecede tutabilmek için her saat yaklaşık 15 kömür parçası atın (ya da mangalın büyüklüğüne bağlı olarak daha fazla kömür atın)
6. Her 500 g ağırlık için yaklaşık 11 ile 15 dakika kadar pişirin.

Gazlı mangal

1. Iızgaranın bir köşesinin alt kısmına damlama kabını koyun.
2. Iızgaranın damlama kabı konulmayan diğer yarısını orta ateşte yakın.
3. çift kontrol imkânına sahip olmayan ızgaralarda kalın bir folyoyu damlama kabının altına 2 kat yaparak yerleştirin.
4. Damlama kabının olduğu yere ızgaranın üstüne hindiyi yerleştirin ve kapağını kapatın.

5. Her 500 g ağırlık için yaklaşık 11 ile 15 dakika kadar pişirin.

Hindiyi Fümelemek

Hindiyi fümelemek için hazırlayın

- ✓ 5,50 Kg ya da daha hafi bir hindi seçin.
- ✓ Hindinin buzunu çözün. Fümeleme esnasında yiyeceği pişirmek için çok düşük ısılar kullanılır bu yüzden füme yapma aleti içinde hindiyi çözdürmek çok uzun sürmektedir.
- ✓ Bazı insanlar füme işleminin süresini azaltmak için hindiyi parça parça fümelemeyi severler. Hindiye sadece ocaktan hızlıca füme işlemine alacağınız zaman parça parça füme leyin.
- ✓ Hindinin iç organlarını ve boynunu alın.
- ✓ Pamuk mutfak ipliği ile bagetleri uçlarından birbirine bağlayın. Eğer isterseniz hindinin kanatlarını geriye doğru bükün. Ellerinizi yıkayın
- ✓ Hindinin içini doldurmayın.

Kurulum

Et ve kümes hayvanlarını fümelemek için onay almış bir fümeleme aleti kullanın. Ekstra olarak içinde kendi termometresi olan bir alet seçebilirsiniz. Eğer kömürlü fümeleyici seçilecekse kömür briketleri ve aromalı odun parçaları alın. Ağaçlardan, binalardan ve çalılardan uzak, havalandırması iyi olan bir yerde çalıştırın.

Fümelemeyi başlatmak

Folyo kaplanmış tepsiyi üreticinin tavsiyelerine göre fümeleyicinin içine yerleştirin. Tepsiyi su ile doldurun. Kömürü ya da gazlı veya elektrikli pişiriciyi 20 dakika önceden yakın. Kömürü tepsinin kenarlarına yığın. İç sıcaklığını muhafaza etmek için her saat 10-15 tane kömür parçası atın.

Odun ya da talaş

En güzel füme lezzeti ceviz, elma ya da akçaağaç parçaları kullanılarak elde edilir. Alev yükselmesini engellemek için ağaç parçalarını suya daldırın ve kömür içine isterseniz bu ağaç parçalarından bir miktar atın.

Fümelemek

1. Füme aleti 110°C ile 150°C derece arası sıcaklığa ulaştınca hindiye hızlıca tepsiye koyun ve kapağını kapatın.
2. Eğer sos kullanacaksanız, fazla kararmasını önlemek için hindiye pişirme süresinin son 15-20 dakikasında uygulayın.
3. Füme aletinin ısını sürekli kontrol edin. Pişirme süresince ısı 110°C derece ile 250°C derece arasında kalmalıdır.
4. Hindinin pişip pişmediğini anlamak için iç sıcaklığını kontrol edin. Fakat kapağı her açtığımızda ısı kaybı olacağı için kapağı açma sıklığınızı sınırlayın. Termometre butların en derin yerinin sıcaklığını 72°C derece ve göğüsün en derin kısmını 72°C derece gösterdiğinde et pişmiş demektir.

Not: 3,50 - 5,50 Kg arasındaki bir hindiyi fümeye lemek herhangi bir yerde 4 ile 8 saat arası süreceğinden ısıyı kontrol etmek için termometreleri kontrol etmeyi unutmayın. Her 500 g hindi için 20-30 dakika arası pişirme süresi gerekmektedir.

7. Basamak: Sıcaklık testi

Bütün hindinin veya göğüs etinin iç sıcaklığının minimum 72°C dereceye ulaşması gerekmektedir. Fakat en iyi kalite ve görünüm için but kısmının en dip noktasının 72°C derece ve göğüs kısmının 72°C derecede pişmesini tavsiye ediyoruz. İçine doldurduğumuz malzemenin iç sıcaklığının ise 70°C derece olması gerekmektedir. Et suyunun berrak olması gerekmektedir.

8. Basamak: Pişen Hindiye dinlendirmek

Hindiye fırından çıkartıp üzerini gevşekçe kapatıp, varsa iç organlarını çıkartıp parçalamadan önce yaklaşık 20 dakika dinlendirin. Bu bekleme evresinde iç sıcaklığı 1-2°C derece yükselebilir.

9. Basamak:Hindiye Parçalama

Hindiye Parçalamak

Ellerinizi, tezgâhı, malzemeleri ve kesme tahtalarını sabunlu sıcak su ile yıkayıp kurutun.

Göğüs Eti , Geleneksel Metot



1



2

1. Hindiye bir çatal kullanarak tutun. Bıçağı kanatlara yakın bir şekilde yatay tutarak hindiye kesmeye başlayın. Kaburgalara doğru derin bir kesik atın.

2. Hindi göğsünü aşağı doğru dilimleyin. Dilimleri ince tutun.

Beyaz Et, Mutfak Metodu



1.Hindi göğsünü çatalla tutun. Göğsü ortadan ikiye alttaki kemik dışarıda kalacak şekilde ayırın.

2. Elde ettiğimiz Göğüs lobunu kesilecek alana yatırın. Diklemesine ince ve bütün dilimler halinde kesin.

But Eti



1



2



3



4

1. Baget ve butları gövdeden çekerek ve gövdeye bağlandığı yerden keserek alın.
2. Baget ve but'u kesme tahtasına yerleştirin ve birleştikleri yerden keserek ayırın.
3. But etini doğramak için bir çatalla tutup kemiğe paralel şekilde dilimleyin.
4. Bageti uygun açıyla yatırın ve kesilecek yüzeyi aşağı doğru dilimleyin. İçerideki sert tendon bağlarını ve kıkırdakları ayıklamayı unutmayın.

11. Basamak: Arta kalan hindi parçalarını değerlendirmek

Arta kalan parçaları pişirdikten 2 saat sonra derin olmayan saklama kaplarında oda sıcaklığında 2 saat kadar bekletin ardından buzdolabına kaldırın. Arta kalan parçaları şu şekilde değerlendirebilirsiniz;

- ✓ 1-2 gün içinde et suyu yapmak için
- ✓ 3-4 gün içinde hindi ve iç malzemesi için
- ✓

Eğer arta kalan parçaları donduracaksanız ideal kalitede tüketmek için bir iki ay içerisinde tüketin.

Arta kalan eti ısıtmak

- ✓ Artakalanları ısıtmak için fırınınızı 160 °C derecede veya daha yüksek ısıda ısıtın. Ya da mikrodalga fırında üreticinin tavsiyelerine uygun olarak üzeri kapalı ve dönebilecek şekilde ısıtabilirsiniz.
- ✓ Arta kalanları 72 °C dereceye gelene kadar ya da buhar çıkarmaya başlayana kadar ısıtın.
- ✓ Isıtma esnasında hindiye nemli tutmak için bir miktar et suyu ya da su ekleyip üstünü kapatabilirsiniz.

Kendi hindi bulyonunuzu yapın!

Ev yapımı et suyu, hindi eti parçalarını ve kemikleri kullanmak için mükemmel bir yoldur.

1. Arta kalan etleri (ciğer dışında) ve kemikleri kabaca doğranmış soğan, 2 sarımsak, 2 havuç ve 3 kereviz sapı ile birlikte geniş bir tencereye koyun. Üzerini su ile kaplayın.

2. 1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz, bir tutam kekik ve 1 defneyaprağı ekleyin. İsterseniz pişirme işleminin son 20 dakikasında ciğeri de ekleyebilirsiniz.

3. Kemikleri ayırıp suyu süzün. Tat vermek için tuz ve biber katın. Buzdolabına koyun ve biraz soğuduktan sonra üzerinde biriken yağı alın.

Hindi Eti Suyu

1. Hindi fırında pişerken damlayan suyu büyükçe bir tase alın. 10 dakika bekletin.

2. Üstte biriken yağı alın ve sos tavasına ya da tepsiye geri koyun. Hindi eti suyunu saklayın.

3. 4 yemek kaşığı un serpiştirin. (serpiştirme pıhtılaşmayı önleyecektir) Hafifçe kaynayıp biraz pelte kıvamı alana kadar karıştırarak orta ateşte pişirin.

4. Yavaşça 2 kâse hindi eti suyu ekleyin. (eğer yeteri kadar et suyu yoksa süt, su ya da hazır et suyu ekleyip 2 kâseye tamamlayın) Biraz katılaşmaya başlayana kadar karıştırarak pişirin. İsterseniz pişmiş ve doğranmış iç organları atabilirsiniz*. Tatlandırmak için tuz ve biber atın.

* Eğer ciğeri pişirmek isterseniz sadece 15-20 dakika haşlayın yoksa acılaşmaya başlayacaktır.

2 - 2½ kâse et suyu elde edeceksiniz.

Problem Çözümleme

- ✓ Eğer et suyunuz çok tuzluya içine soyulmuş ve 4'e bölünmüş çiğ patates atın. 10 dakika kaynatın. Patates tuzun birazını emecektir.
- ✓ Eğer et suyu topaklı olursa, süzün yada blender ile çırpın.

Artan hindi eti için güveç tarifleri

Birçok ailenin çok sevdiği tariflerden burada istediğinizi seçebilirsiniz.

Hindi ve Makarna Güveci

2 kâse pişmiş hindi etini, 2 kâse (225 g) rendelenmiş cheddar peynirini ya da kaşar peynirini, 2 kâse pişmemiş makarnayı, ½ kâse kıyılmış soğan, 2 (300 g) kavanoz kremalı tavuk çorbası, 3 tane haşlanmış yumurta (doğranmış) ve 2 bardak süt.

Güveç tenceresine malzemeleri yerleştirin. İsterseniz bir gece buzdolabında dinlendirebilirsiniz. Önceden 190 °C dereceye ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. İsterseniz üzerine doğranmış patates halka soğan yerleştirin ve 30 dakika daha pişirin.

Hızlı ve Basit Katmanlı Hindi Güveç

½ kâse margarini 33x22x5 cm ölçüsündeki tavada eritin. 2 (170 g) paket sarımsak/peynir kurusunu tavaya atın ve margarinle iyice karıştırın. Arta kalmış hindi parçalarını (üzerine bir katmana yetecek kadar) kullanarak peynirlerin üzerine atın. En üst kısmına 1 buket pişmiş brokoli parçalarını atın. Karışımın üzerine 2 (300 g) kavanoz kremalı tavuk çorbası ve 1 kâse süt karışımını boşaltın. 1 kâse (100 g) rendelenmiş cheddar peynirini en üste serpiştirin. 190 °C dereceye önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

Pürelı Hindi

Bir katman patates püresini servis tabağının altına yayın. Arta kalan çeşniyi pürenin üzerine yayın. Daha sonra bir katman pişmiş hindiyi yayın. Arta kalmış et suyunu her şeyin üstüne dökün. Dondurun ve istediğiniz kadarını mikrodalgada ısıtabilirsiniz. Bu gençler için harika bir tariftir!

Mikrodalga Fırında Pirinçli Hindi Güveç

2 kâse pişmiş doğranmış hindi eti ile 1 (300 g) kavanoz kremalı tavuk çorbasını, 1 kâse sütü, 1 kâse dilimlenmiş mantarı, ²/₃ kâse pişmiş pirinci, 1 paket kurutulmuş soğan çorbası karışımını ve ¼ tatlı kaşığı tavuk eti baharatını büyükçe bir mikrodalgaya dayanıklı güveç tenceresinde karıştırın. Üzerini gevşekçe kapatın ve yüksek sıcaklıkta mikrodalgada 2 defa karıştırarak 14-15 dakika pişirin. Üzerine yarım kâse rendelenmiş cheddar peynirini serpiştirip kapağını kapatın ve servis yapmadan önce 10 dakika bekletin.

Körilenmiş Hindi Güveç

20 cm fırın tepsisine 1 (300 g) paket dondurulmuş brokoli parçalarını (buzu çözülmüş ve süzölmüş) dökün. Üzerine 2 kâse pişmiş kuşbaşı hindi etini koyun. 1 (300 g) kavanoz kremalı mantar çorbasını, ¼ kâse mayonez, 1½ tatlı kaşığı limon suyu, 1 tatlı kaşığı köri baharatı ile karıştırın. Hindinin üzerine karışımı dökün ve en üstüne 1 kâse çeşnili kuru ekmek dökün. 165 °C dereceye önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Soslu Hindi

4 Kâse kuşbaşı doğranmış pişmiş hindiyi 33x22x5 cm ölçüsündeki fırın tepsisine koyun. Ayrı bir kaptan 1,5 L ekmek kurusunu, 1 kâse eritilmiş tereyağını, 1½ tatlı kaşığı adaçayını, ¾ tatlı kaşığı tuzu, 1/8 tatlı kaşığı karabiberi ve 2 yemek kaşığı doğranmış soğanı karıştırın. Bu karışımını hindi etlerinin üzerine dökün. 1 paket hindi bulyonu 4 yemek kaşığı un ile karıştırın. Bir miktar sertleşene kadar sürekli

kariştirarak ısıtın. Hazırladığını et suyunu fırın tepsisindeki karişımın üzerine dökün. 175 °C dereceye önceden ısıtılmış fırında 35-45 dakika pişirin.

Hızlı Hazırlanan Hindi Güveç

¼ kâse doğranmış soğan ve ¼ kâse doğranmış kerevizi yarım kâse erimiş margarin içinde kariştirarak pişirin. 1 kâse doğranmış mantar ekleyip gevrekleşinceye kadar biraz daha pişirin. 1 (300 g) kavanoz kremalı tavuk çorbasını ve 2 kâse pişmiş kuşbaşı hindiyi ekleyin. Önceden yağlamış olduğumuz güveç tenceresine karişımı alın. En üste, arta kalmış patates püresini boşaltıp düzleştirin. 165 °C dereceye önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Üzerine peynir parçaları atıp 10-15 dakika daha peynirlerin erimesi için pişirin.

Hindi Güveç

4 kâse pişmiş ve doğranmış hindi ile yarım kâse doğranmış kereviz, 1 (300g) kavanoz kremalı kereviz çorbası, 1 (300 g) kavanoz kremalı tavuk çorbası ve 1 (400 g) tavuk bulyonu kariştırın. 24 adet yuvarlak ktır ekmeği bir tavada yarım kâse tereyağı ile kısık ateşte biraz kızartın. Krakerlerin yarısını alıp hindi karişımına atın. Bu karişımı 33x22x5 cm ölçüsündeki fırın tepsisine alın ve üzerini geri kalan krakerler ile kaplayın. 175 °C derecede önceden ısıtılmış fırında 45 dakika ila 1 saat kadar pişirin.

Sıcak Hindi Salatası

2 kâse pişmiş ve kuşbaşı doğranmış hindi ile 2 kâse kavrulmuş kereviz, 1 kâse mayonez, yarım kâse ezilmiş badem (isteğe bağlı), 2 yemek kaşığı limon suyu, 2 yemek kaşığı rendelenmiş soğan ve yarım yemek kaşığı tuzu kariştırın. Bu karişımı güveç tenceresine alın. Üzerine yarım kâse rendelenmiş cheddar peyniri ve 1 kâse patates cipsi atın. 230 °C derecede önceden ısıtılmış fırında 10 dakika kadar pişirin.