

# Kolay Fırında Hindi

Kolay fırında hindi tarifi ile Türkran Günü sofranıza süsleyin. 3 saatte mükemmel sonuç, pratik marinasyon ve püf noktalar.

30	180	210	6	Easy
HAZIRLIK DK	PİRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

## Kolay Fırında Hindi

## Malzemeler

- 1 turkey
- 2 onion
- 2 tbsp tomato paste
- 1 tbsp chili flakes
- 2 tsp sunflower oil
- 2 tbsp butter

## Yapılışı

- 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.
- Dice the 2 onions into small cubes and set aside.
- 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.
- Rub the marinade mixture all over the turkey, including inside the cavity and under the skin where possible. Massage thoroughly to ensure even coating.
- 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.
- 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.
- Baste the turkey with melted butter using a pastry brush every hour during cooking to keep the skin moist and promote golden browning.
- 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.
- Rest and serve**

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

## ?puçlar?

Hindiyi pi?irmeden önce oda sıcaklığında 30 dakika bekletmek, etin homojen pi?mesini sağlar ve marinasyonun daha iyi nüfuz etmesini sağlar.

Pi?irme süresince hindi etini her saat başı tereyağı ile yağlamak, etin kurumaması önler ve altın sarı renkte bir d? kabuk oluşmasını sağlar.

Hindi etinin pi?ip pi?mediğini anlamak için et termometresi kullanın. Kalın kısımdan ölçüm yaptığınızda iç sıcaklık 74°C olmalıdır.

Hindi eti çok büyükse, pi?me süresini artırın. Genel kural: her 500 gram için 20 dakika pi?irme süresi ekleyin.

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

Hindi pi?erken fırın kapağını sık sık açmaktan kaçın, bu durum pi?me süresini uzatır ve eti kurutabilir.

Pi?en 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 yanmaması önlersiniz.