ALO MIHŞİ (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 hindi
1 kg pirinç
200 gr badem
1 kg kuşbaşı doğranmış kuzu eti
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Sıvı yağ

Etin üzerine biraz yağ ve tuz eklenip kavrulur. Ayrı bir yerde pirinç haşlanır.
Hindi iyice yıkanır ve bir bölümüne doldurma işlemini yapmak için kesik atılır.
Et ve pirinç hazır olduktan sonra üzerine karabiber ve yenibahar eklenip karıştırılır ve hindinin içine doldurmaya başlanır.
Doldurma işlemi bittikten sonra kesik olan kısım dikilir.
Daha sonra hindi büyük bir tencereye alınarak yağda çevrilerek kızartılır.
Yeterince kızardıktan sonra, üzerine tencerenin yarısına gelecek kadar su eklenir.
Bademler de haşlanıp soyulduktan sonra tereyağında kızartılır.
Hindinin büyüklüğüne göre yaklaşık 3-4 saat pişirilen yemek ocaktan alınır ve parçalandıktan sonra ayrı olarak yapılan pirinç pilavıyla ve bademle servis edilir.

Not: Mardin'de iç pilavın hazırlanışında kullanılan badem yumuşamaması için pilavın içine eklenmeyip yemeğin yanında ayrıca servis edilmiştir.