



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HİNDİ DOLMASI

1 Hindi  
2 Soğan  
4 Bardak su  
Su bardağı pirinç  
Karabiber  
Tuz

Palaz bir hindiyi dörde bölünmüş soğan, tuz ve karabiberle suda haşlayın. Suyu eksildikçe su ilâve edin. Pişince suyunu ayırıp 3 su bardağı pirinçten iç pilav yapın. (Pilav bölümünde tarifi bulunan) iç pilavı, soğumuş olan hindinin içine doldurun. Karnının açık kısmını kürdanlarla tutturup fırına verin. Arasına üstüne kendi suyunu gezdirerek pişirin.