



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HİNDİ DOLMA

1 bütün hindi
5 bardak piring
50 gram fıstık
Az kuş üzümü
4 adet domates
Tuz
Biber
1 bardak ayçiçek yağı

Hindiyi yıkayıp temizledikten sonra bol suda haşlayın. Dağılmadan çıkarıp tepsiye koyun. Pirince fıstık ve üzümü katıp karıştırdıktan sonra iç pilav yapın ve hindinin içine doldurun. Domatesleri de üzerine doğrayın ve firma verin. 45 dakika fırında kızartın. Sıcak servis yapın.