



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## HİNDİ DOLMASI

### KIZARTMASI:

1 hindi (2000 gram)

8 bardak su

1/2 çorba kaşığı tuz

### SALÇASI:

80 gram sadeyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)

150 gram soğan (2 orta)

1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası

2 bardak hindi suyu

### İÇ PİLAVI:

375 gram pirinç (1,5 bardak)

60 gram sadeyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)

2,5 bardak hindinin kızardığı yağ

1 çorba kaşığı çam fıstığı

2 çorba kaşığı siyah üzüm

1/2 çorba kaşığı şeker

Tuz

Karabiber

1 Bir tencereye tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş, 1 hindi, 8 bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasıyla üstünde oluşmaya başlayan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve hindi pişmiş bir hale gelinceye kadar ortadan az kuvvetteki ateşte haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, hindinin içinde kızartacak olduğumuz tepsiye yerleştirmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra bir kuşaneye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağı ve margarin ile çentilircesine küçük kesilmiş 2 orta baş soğan koyarak soğanlar altın sarısı bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sararınca; bunlara hemen 2 bardak hindi suyu, tuzsuz domates salçası ile tuz da ilâve ederek, hepsini bir 5 dakika daha kaynatmalı, sonra bu domates ve soğanlı suyu bir süzgeçten geçirmelidir.

3 Sonra da, elde edilen bu domates salçalı suyu, tepsiye yerleştirmiş olduğumuz tavuğun üstüne dökerek, tepsiyi fırına sürmeli ve hindinin bir tarafı iyice kızardıktan sonra, diğer tarafını çevirmeli ve ikide bir de, tepsideki salçalı sudan olmak ve hindinin üstüne gezdirerek iyice kızartmalı ve fırından almalıdır.

4 Daha sonra, hindiyi tepside çıkararak, kol, göğüs ve but olmak üzere parçalara ayırmalı, soğumak üzere bir tarafa bırakmalıdır. (Hindinin içinde piştiği salçalı suya da bir miktar daha hindi suyu katarak, iki bir çeyrek bardağa yükseltmeli ve iç pilâv yapmak üzere bunu da bir tarafa ayırmalıdır).

5 Malzemesi ile iç pilâv yapmalı, dinlendirmeli ve tabağa alarak, üzerinde hindi parçalarını yerleştirerek servis yapmalıdır.