



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HİNDİ DOLMASI

Temizlenmiş bir hindiyi bol suda yumuşayıncaya dek haşladıktan sonra süzüp kurulayınız. İsteddiğiniz gibi pilavlı iç hazırlayınız. Hindinin ciğer ve yüreğini kalınca kıyıp içe ilâve ediniz. Gerektiğinde hindi suyu ile ıslatınız. Harcı doldurup diktikten sonra hindinin üzerine soğan suyu sürünüz. (Üzerine yağlı kâğıt konursa daha iyi olur). Çevire çevire kızartınız, nar gibi olunca çıkarıp tabağa alınız.

Not: Genç hindiyi haşlamadan doldurup fırına verseniz de olur. Hindi suyu yerine adi su da konulabilir. Suyuna gereksinim voksa, fırında v.b. biçimde kızartılacak genç bir hindiyi haşlamak doğru değildir; çünkü kurur ve lezzetini kaybeder. Bunun için gene hindiyi haşlamadan kızartmalıdır.