



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ DOLMASI

Kızartması:

1 hindi

8 bardak su

1/2 çorba kaşığı tuz

Salçası:

4 çorba kaşığı margarin

2 soğan

1 kahve fincanı salça

2 bardak hindi suyu

İç pilav:

1,5 bardak pirinç

3 çorba kaşığı margarin

2,5 bardak hindinin kızardığı yağ

1 çorba kaşığı çam fıstığı

2 çorba kaşığı siyah üzüm

1/2 çorba kaşığı şeker

Tuz

Karabiber

Temizlenmiş ve yıkanmış hindinin ayaklarını gerisine geçirerek bir tencereye koyun. 8 bardak su ile tuzu ilave ederek tencereyi ateşe oturtun. Suyun ısınmasıyla meydana gelen köpükleri alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını kapatın ve hindi pişene kadar orta ateşte haşlayın. Tencereyi ateşten alarak hindiyi içinde kızartacağınız tepsiye yerleştirin ve bir tarafa bırakın. Sonra bir kaba margarin ile küçük doğranmış soğanları koyarak kavurun. Bunlara 2 bardak hindi suyu, domates salçası ile tuz ilave ederek hepsini 5 dakika daha kaynatın. Sonra bu domates ve soğanlı suyu bir süzgeçten geçirin. Sonra da bu domates salçalı suyu, tepsiye yerleştirmiş olduğunuz hindinin üstüne dökerek tepsiyi fırına sürün. Hindinin her tarafı kızardıktan sonra diğer tarafını çevirerek arada bir tepsideki salçalı sudan üzerine gezdirmek suretiyle hindiyi iyice kızartın. Sonra da hindiyi kol, göğüs ve but olmak üzere parçalara ayırın. Soğumak üzere bir tarafa bırakın. Diğer tarafta bir tencereye, margarini, çam fıstığını ve doğranmış 1 orta baş soğanı koyarak kavurun. Bunlara ayıklanmış ve üstüne sıcak su ilave ederek yarım saat suda yatırılmış, sonra da iyice yıkanmış pirinçleri ilave edin. Kuvvetli ateşte karıştırarak 10 dakika kavurun. Sonra da pirinçlere karabiber, tarçın, bahar, 2,5 bardak hindinin suyundan ve tuz koyarak kapağını kapatın. Pirinç suyunu çekinceye kadar önce kuvvetli sonra hafif ateşte pişirin. Suyunu çekince pilavı dinlendirin. Bir tabağa alarak üzerine hindi parçalarını yerleştirin ve servis yapın.