



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ DOLMASI

1 tane küçük hindi
1 bardak su
1 baş soğan
Tuz
Karabiber
4 çorba kaşığı sade yağ
1 bardak pirinç

Temizlenmiş hindinin ciğeri ve yüreği ayrılır, yıkanır bir tarafa bırakılır.
Hindinin üstündeki küçük tüylerin yok edilmesi için alevli ateşte ütülenir.
Sonra suyla iyice yıkanır. İçi ve dışı tuzlanır.
Karın boşluğuna ciğer ve yüreği konur.
Ayakları karnının yangından geçirilip, gerisinden çıkarılır.
Diğer taraftan hindiye alabilecek büyüklükte bir tencerenin içine 4 çorba kaşığı sade yağı koyup dört parçaya bölünmüş soğan ve bir bardak su ilave ederek kaynatılır.
Su kaynamaya başlayınca hindiye de tencereye koyup kaynatmalı, 10 dakika kaynattıktan sonra suyunu süzüp bir tepsiye çıkararak firma sürmeli, orta hararete kızarmaya bırakmalı.
Diğer tarafta bir tencerenin içine 2 kaşık yağ koyup eritin, 1 kaşık iç fıstık atıp hafif pembeleştirin, ince rendelenmiş soğanı ilave ederek kavurun.
Ayıklanmış bir bardak pirinci de tencereye koyup kavurun, tuzunu, biberini serpin, 2 bardak hindi suyu ile pişirin, suyunu çekince demlemeye lüzum yoktur, fırında kızarmakta olan hindinin içine kaşık kaşık doldurup hindinin her tarafının nar gibi kızarmasını sağlayıp servis yapın.
Fırın yoksa hazırlanmış iç pilavın üzerine hindiye tavada, kızartarak koyup servis yapabilirsiniz.

Not: Hindi kartsa haşlamadan ne fırında, ne de tavada pişirebilirsiniz, mutlak haşlamanız lazımdır.