



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ DOLMASI

Kızartması:

1 küçük hindi

8 bardak su

1/2 çorba kaşığı tuz

2 çorba kaşığı sadeyağ

2 çorba kaşığı margarin

2 soğan (orta)

1 kahve fincanı domates salçası

2 bardak hindi suyu

İç Pilâv:

1,5 bardak pirinç

3 çorba kaşığı sadeyağ

2,5 bardak hindinin kızardığı yağ

1 çorba kaşığı çam fıstığı

2 çorba kaşığı siyah üzüm

1/2 çorba kaşığı siyah üzüm

1/2 çorba kaşığı şeker

hindinin ciğeri katısı ve yüreği

tuz

karabiber

Kızartması listesinde gösterilen malzeme ile hindi yapılıp kızartılmalı, sonra da hindiyi kol, göğüs, but olmak üzere parçalara ayrılmalı ve sıcak bir yere bırakılmalıdır. Hindinin piştiği salçalı suya biraz hindi suyu katmalı, bunu 2,5 bardağa tamamlayıp iç pilâv için bir tarafa bırakılmalıdır. Yukarıda iç pilâv için gösterilen malzeme ile iç pilâv (Bakınız :İç Pilâv) da tarif edildiği gibi pilâvı yapmalı, dinlendirilmeli ve tabağa alarak, üzerine hindi parçalarını yerleştirdikten sonra servis yapılmalıdır.

Not: Hindi dolması yanında çoklukla özel olarak hazırlanmış sote sebzelerle, kestane ve benzeri kızartmalarda verilmektedir. Yemeğin yanında bol salata da iştahla yenmesine yardımcı olmaktadır.