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 bırakmalıdır. Hindinin piştiği salçalı suya biraz hindi suyu katmalı, bunu 2,5 bardağa tamamlayıp iç pilâv için bir tarafa bırakmalıdır. 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 yapmalıdır.

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

© lezzetler.com tarif no:48058 • adı:Hindi Dolması • gönderen:çilli • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:59