



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HİNDİ DOLMASI

Kâfi miktarda çentilmiş soğanı sadeyağda pembeleştirin ve iyice ayıklanmış ve yıkanmış pirinci de tavaya koyup birlikte kavurmalıdır. Hindinin yürek ve ciğerleri de kıyılıp fıstık ve kuş üzümüyle beraber içine katılmalıdır. Biraz et suyu da yedirerek pirinçleri yumuşatmalı, doğranmış dereotunu da serpip karıştırmalı, tarçın ve baharatı da ilâve etmelidir.

Bu malzemeyle, hindiyi doldurup karnını dikmelidir. (Eski aşçılar, hindinin üzerine soğan suyu da sürerler.) Hindinin konulacağı tepsinin içini de yağla sıvayarak ev fırınında pişirebilir ya da çarşı fırına gönderirsiniz.

Not: İçi ve dışı temizlenmiş, tuzlanmış hazır hindiyi doldurmadan evvel bir gece mutlaka havadar bir mahalde bekletmelidir. Hindi içi de, aynı kuzu dolması içi gibidir.
