HİNDİ DOLMASI

2 kg'lık bir hindi (içi temizlenmiş, aleve tutulmuş ve ayakları bağlanmış)
8 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma sosu:
4 çorba kaşığı tereyağı
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
1/4 su bardağı domates salçası
Pilavı:
1+1/2 su bardağı pirinç (önceden suda ıslatılıp 2 saat bekletilmiş)
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı şeker
kahve kaşığının ucuyla karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Temizlenip yıkanmış hindiyi büyükçe bir tencereye yerleştiriniz. Suyu ve tuzu ekledikten sonra tencereyi orta ateşe oturtunuz. Su kaynayınca üstünde oluşan köpükleri delikli kepçeyle alıp atınız. Hindiyi orta ateşte 1 saat, batırılan bir çatal kolayca kemiğe gidene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp hindiyi bir tepsiye koyarak bir kenara ayırınız. Hindinin piştiği suyu da saklayınız.
Orta boy bir tencerede 4 çorba kaşığı tereyağı eritiniz. Soğanları koyarak renkleri altın sarısı rengini alana kadar kavurunuz. Soğanlar piştikten sonra, hindinin piştiği sudan 2 su bardağı alıp salça ile birlikte soğanların üstüne dökünüz. 5 dakika daha kaynattıktan sonra tencereyi ateşten indirip karışımı ince bir tel süzgeçten süzünüz. Fırınınızın ızgarasını yakınız. Süzülmüş salçalı suyu tepsiye yerleştirdiğiniz hindinin üstüne dökünüz. Tepsiyi fırına sürüp hindiyi ara sıra çevirerek her tarafının kızarmasını sağlayınız. Hindiyi her çevirdiğinizde tepsinin dibindeki salçalı sudan kaşıkla alarak üstüne serpiniz. Hindinin her tarafı kızardıktan sonra fırından çıkarıp keskin bir bıçakla servis parçalarına bölünüz ve sıcak bir yere kaldırınız. Tepsinin dibinde kalan salçalı suyun 2+1/2 bardak kadarını pilav için ayırınız.
Islatılmış pirincin suyunu süzdürüp soğuk suyla iyice yıkayınız.
Orta boy bir tencerede 3 çorba kaşığı yağı eritiniz. Yağ eridikten sonra fıstıkları atıp karıştırarak kavurunuz. Fıstıklar pembeleşince hindiyi kızarttığınız salçalı sudan 2+1/2 bardak alıp tencereye koyunuz. Yıkanıp süzülmüş pirinçleri ekleyip delikli kepçeyle karıştırarak 10 dakika kavurunuz. Karabiber, tuz, şeker ve üzümleri katıp tencerenin kapağını kapatınız.
Pirinç suyunu çekene kadar (2 dakika) harlı ateşte, daha sonra 17 dakika ağır ateşte pişirip tencereyi ateşten indiriniz. 15 dakika bir kenarda demlenmesi için bekletiniz. Büyük bir servis tabağına pilavı koyup, üstüne hindi parçalarını yerleştirerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60851 • adı:Hindi Dolması • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:42