# HİNDİ DOLMASI

4- 5 kg. hindi
Mısır ekmekli harç
80 gr. yumuşak tereyağı
tatlı kaşığı tatlı toz biber
2 adet büyük soğan
2 adet havuç
200 gr. sap kereviz
2 yaprak defne
4 adet karanfil 250 ml. sebze suyu
250 gr. dilim pastırma
250 ml. krema
Nişasta
Tuz
Karabiber

Hindinin içini temizleyin, ciğerini içi için saklayın. Kuyruk sokumunu ve boynunu kesip çıkartın, içini ve dışını soğuk suyla yıkayın, kurulayın. İçine tuz, karabiber serpip mısırlı ekmekli harçla doldurun (çok fazla doldurmaya dikkat edin). Açık kısımları kapatıp kürdanla tutturun. Üstüne toz biber ve tereyağını ovuşturarak sürün. Büyükçe bir tencerenin üzerine fırın ızgarasını koyun. Izgaranın üzerine hindiyi yerleştirin. 225°C'de ısıtılmış fırının alt rafında (turboyu çalıştırmamalısınız) 5 dakika tutun. Isıyı 160° C'ye getirin ve hindinin büyüklüğüne göre 3.5 - 4 saat kızartın. İlk 15. dakikasında tencereye 500 ml. soğuk su koyun. Bu arada soğanları iri küp doğrayın. Havuçları soyun, kerevizi temizleyin. İkisini de 1 cm. büyüklüğünde parçalara doğrayın. Sebzelerin yarısını, defneyi, karanfili, hindinin boynunu, sebze suyunu, üstü kapalı olarak orta ateşte 1 saat pişirin. Suyunu süzgeçten geçirip başka bir tencereye alın. Hindiyi 2 saat sonra fırından çıkartın, üstünü pastırma dilimleriyle kaplayıp, kürdanla tutturun. Kalan sebzeleri fırındaki tencereye ekleyin, suyu azalmışsa biraz su ilave edin. Hindiyi tekrar fırına koyun, sürenin sonuna kadar kızartın. Sönmüş fırının içinde hindiyi sıcak bekletin. Tenceredeki suyu süzüp sosa ekleyin, üstünde biriken yağları alın. Sosa kremayı ekleyin, bir taşım kaynatın. Soğuk suda erimiş nişasta ile bağlayın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Hindinin üstündeki pastırmaları çıkartın. Hindiyi bütün olarak bir tabağa koyun, masada keserek servis yapın.

ML® Hindi Dolması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7403 • adı:Hindi Dolması • gönderen:Doğa • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:39