# HİNDİ DOLMASI

3 kilo hındi
1 kilo pirinç
2 tane sogan
1 tatlı kaşiği tuz
1 tatlı kaşiği kara biber
1 tatlı kaşiği pul biber
2 kaşik salça
2 kaşik margarin
1 kaşik nane
2 bardak su

Hindiyi ilk önce haşlayıp hazır edelim yağda soganı salcayı pirinçi ve baharatları iyice kavurup 2 bardak su koyup demlenmeye bırakıp 10 dk sonra butun haşlanan hindiyi doldurup üstunu az salcayı sulandırıp surelim ve fırına verelim 250 derecede 60 dk pişirelim

© lezzetler.com tarif no:94488 • adı:Hindi Dolması • gönderen:aman avcı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:08