PORTAKALLI HİNDİ DOLMASI

4 kg'lık bir hindi (temizlenmiş, pişmeye hazır)
160 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 portakalın kabuğu (ince rendelenmiş)
1 kahve kaşığı pul kırmızı biber
Harcı:
30 gr (2 çorba kaşığı) rafine yağ
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
500 gr sosis (ince kıyılmış)
125 gr (1+1/3 su bardağı) haşlanmış pirinç
3 tatlı kaşığı portakal kabuğu (ince rendelenmiş)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
2 yumurta (hafif çırpılmış)
3 çorba kaşığı kuş üzümü yada kuru üzüm (20 dakika portakal suyunda bırakılarak süzülmüş)

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (230 °C) getirip ısıtınız.
Harcı hazırlamak için, orta boy bir tencerede 2 çorba kaşığı rafine yağı orta ateşte kızdırınız.
Yağ kızınca soğanları katıp ara sıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşak ve pembe olana kadar kızartınız.
Sosisleri ekleyip sürekli karıştırarak 5 dakika, sosislerin pembeliği gidene kadar pişirip, tencerenin içindekileri büyük bir kaseye boşaltınız. Geri kalan harç malzemesini de kaseye katıp iyice karıştırınız.
Harcı hindinin karnına doldurup iplikle dikiniz. Küçük bir kasede 7 çorba kaşığı yağ, sarımsak, portakal kabuğu rendesi ve pul kırmızı biberi iyice karıştırıp düz bir bıçakla hindinin her yanına sürünüz.
Hindiyi fırın tepsisine yerleştirip fırına sürerek 10 dakika kızartınız. Fırının sıcaklığını azaltıp (170°C), 3 saat daha pişiriniz. (Hindinin buduna bıçak, batırıldığında akan su renksizse, hindi pişmiş demektir.)
Tepsiyi fırından alıp karnındaki iplikleri çıkararak atınız. Hindiyi ve suyunu ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.

Not: Portakallı hindi dolması, fırınlanmış patates ve sote kabakla servis edilir.

ML® Hindi Dolması (görsel)

© lezzetler.com tarif no:60848 • adı:Portakallı Hindi Dolması • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:07.05.2024 - 13:55