



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI YILBAŞI HİNDİ DOLMASI

1 Hindi (Büyücek)
2 Soğan
500 gr. Dana kıyması
1 Fincan sade yağ
3 Havuç
1 Fincan ekmek içi
1 Bardak iç bezelye
Tuz
Karabiber

3 Yumurta Hindinin ayakları ve boynu kesilip ince tüyleri ateşte dağlanır. Boynundan itibaren, keskin bıçakla üzerindeki yağ tabakası kesilip, tulum çıkartılır gibi derisi yüzülür. Hindinin kalan bütün etleri, kemiklerinden iyice temizlenir. Kemikler atılır. Tulumu iyice yıkanır. Öte yanda, ısıtılmış ekmek içi kızartılır, et makinesinden geçirilir. Bu arada haşlanmış ve ufak ufak doğranmış havuç, tuz, karabiber, yumurta ve bezelye kıymaya karıştırılır. Ayrıca hindinin haşlanmış olan katısı ve ciğeri de ince ince doğranarak bu karışıma katılır. Karışım iyice yoğrulduktan sonra, daha önce temizlediğiniz hindinin etleriyle karıştırılarak, hepsi birden hindinin yağ tabakası ve derisinden oluşan tulumu içine doldurulup, derinin açık yeri dikilir. Hindi içi kemiksiz olarak tıka, basa doldurulduğu zaman üzerine tereyağı sürülerek iyice kızartılır. Sonra ayrı bir kaba konarak üzerine bir parmak su gelinceye kadar doldurulur, su kendini çekinceye kadar pişirilir. Daha sonra hindi ayrı bir kaba alınır. 3 Bardak su konur, bir baş soğan ve su ile ezilmiş patates unu ilâve edilip tekrar pişirilir. Sonunda hindi çıkartılır, keskin bir bıçakla dilim dilim kesilip parçalara bölünmeden tüm halde (hindi görünüşünü bozmadan) servis tabağına konur. Üzerine, hazırlanmış salça gezdirilir, yanına garnitürleri eklenip servis yapılır.

[ML® Hindi Dolması için tıklayın](#)

[ML® Hindi Dolması \(görsel\)](#)