



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ BUT DOLMASI

1 adet Banvit Hindi But
200 gr Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı (küçük küp kesilmiş)
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan (ince kıyılmış)
150 gr pirinç (unlu suyu gidinceye kadar yıkanmış)
250 ml piliç suyu (kaynar)
10 sap maydanoz (ince kıyılmış)
10 sap dereotu (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı un
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)
1 adet fırın torbası

Tereyağını ısıtıp, soğanı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek kuşbaşı etleri ekleyin. Hızlı ateşte ve karıştırmaya devam ederek, 2-3 dak. kavurun.

Karıştırmaya ara vermeden pirinci ilave edip, 3-4 dak. daha kavurun.

Üzerine piliç suyu gezdirip, hafifçe karıştırın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve pirinç suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 10-12 dak. pişirin. Maydanoz, dereotu, tuz ve karabiber serpin. Hafifçe karıştırıp, ılıncaya kadar dinlendirin.

Hindi butunu dış yüzeyi düz bir zemine gelecek şekilde koyun. Keskin bir bıçakla kemiğine kadar kesip, kemiğini çıkarın. Eti düzgün bir şekilde açın. Ortasına pilavı koyup, hafifçe yayın. Kenarlardaki etleri pilavın üzerine kenarları üst üste gelecek şekilde kapatın. Uçlarını da toplayıp, mutfak ipiyle diki. Üzerine zeytinyağını gezdirip, her tarafına bulayın.

Fırın torbasına unu koyun. Her tarafını unlayıp, fazla unları silkeleyin.

Eti fırın torbasına yerleştirin. Ağızını yanmaz tel ile sıkıca kapatıp, toplu iğnenin ucu ile torbanın üzerinde birkaç yerinden delik açın. Bir fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 200°C fırında, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 40-45 dak. pişirin.

Fırın torbasından çıkarmadan 10 dak. dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.

