



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HİNDİ DOLMA

Malzemeler:

4 kg. bütün hindi
1 paket tereyağı
4 adet kuru soğan
yarım kg. kestane
2.5 bardak pirinç
2 çorba kaşığı kuş üzümü
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
5 bardak et suyu
yenibahar
dereotu
tarçın
karabiber
tuz.

2 adet soğan yemeklik doğranır, 2 kaşık tereyağında kavrulur. İçine dolma fıstıkları atılır. Pembeleşince içine 2 bardak su ilave edilir. Tuz ve şekeri eklenip 15 dakika sıcak suda demlenen pirinçler içine salınır. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ateş söndürülünce tarçın, karabiber serpererek karıştırılır. Diğer tarafta büyük bir tencerede yağın kalanı eritilir, ipe bağlanmış hindi yağda iyice kızartılır. Sonra üzerine sıcak su dökülerek ağzı kapalı yumuşayınca kadar haşlanır. Suyu azaldığı zaman tencereden çıkartılıp tepsiye alınır. Kestaneler kebab edilip soyulur. Pişen pilavın içine ilave edilir. Varsa hindinin ciğeri ufak küp şeklinde kesilip pilava koyulur. Hazırlanan pilav hindinin içine iyice doldurulur. Tekrar ipe bağlanır, hindinin kalanı suyu üzerine dökülüp folyo ile üzeri örtülerek fırına verilir. Fırından çıkınca ayaklarına süslü folyolar sarılarak masaya bütün olarak getirilir.