



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ DOLMASI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 Yumurta
Yarım kg Un
1 Hindi veya Tavuk
1 Bardak pirinç
1 Baş soğan
Karabiber
Tuz
Bir miktar margarin

Hindi veya tavuk haşlanır. Soğutularak didilir. Diğer tarafta un, yumurta ve bir miktar su (yarım su bardağı) ve tuz yoğrulur.

Elma büyüklüğünde üçe bölünür.

Diğer tarafta pirinç ve bir baş soğan yağda kavrulur. Karabiber, tuz eklenir, didilmiş etler karıştırılarak, kesilmiş hamurların içine konur bohça gibi kapatılır.

Sigara böreği gibi de kapatılabilir. Yağlanmış tepsiye dizilerek üzerine parça parça katı yağ konur.

Fırında pembeleşinceye kadar kızartılır.

Fırından çıkarıldıktan sonra üzerine kadar tavuk suyu konarak bir iki taşım kaynatılır.

İstendiğinde servis yapılırken sarımsaklı yoğurt dökülebilir.