



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ DOLMASI İÇİN İÇ

110 gr. tereyağı
300 gr. un
1 paket kabartma tozu
350 gr. mısır irmiği
500 ml. yağsız süt
5 adet yumurta
70 gr. bal
150 gr. sap kereviz
2 adet soğan
250 gr. hindi ciğeri
1 demet fesleğen
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

80 gr. tereyağını eritin, ılınmaya bırakın. Unu, kabartma tozunu, 1 tatlı kaşığı tuzu ve irmiği bir kaptaki karıştırın. Erimiş tereyağını, sütü, 2 yumurtayı ve balı çirpin. Unlu karışıma ekleyin, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar mikserle karıştırın. 30 cm. uzunluğundaki yağlanmış kek kalıbına hamuru yayın. 180° C'de ısıtılmış fırının 2. rafında 40- 45 dakika pişirin. Ekmeği kalıptan çıkartın, ızgaranın üzerinde soğumaya bırakın. Kerevizi temizleyin, yapraklarını ince kıyın. Saplarını, soğanı ve ciğeri küp doğrayın. Soğan ve kerevizi 30 gr. tereyağında şeffaf oluncaya kadar kavurun. Ciğerleri ekleyin 3 dakika daha kavurup, ateşten alın. Mısır ekmeğinden 600 gr. kadar küp doğrayın (kalanını istediğiniz yerde kullanın). Fesleğen ve maydanoz yapraklarını ince kıyın. Bir kabın içine ciğerli karışımı, küp ekmeği, bütün yeşillikleri, çırpılmış 3 yumurtayı koyun. Pürüzsüz oluncaya kadar yoğurun. Tuz ve karabiber katın, hindinin karın boşluğuna doldurun.

[ML® Hindi Dolması \(görsel\)](#)