



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ DOLMASI (İSPANYA)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

2+1/2 kiloluk bir hindi,
1/2 kilo çok yağlı koyun kıyması,
250 gram sığır kıyması,
1 çorba kaşığı sadeyağ,
25 gram kuşüzümü,
25 gram çam fıstığı,
1 dilim bayat ekmek,
ekmek dilimini ıslatmaya yetecek kadar süt,
2 yumurta,
1 tatlı kaşığı tarçın,
hindiye sarmaya yetecek kadar kuzu gömleği,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Hindinin tüylerini yolmalı, içini boşaltmalı ve tütsüledikten sonra bol akarsuda iyice yıkamalı. Hindinin içinden çıkan ciğerini, katisını ve yüreğini, ödünü patlatmadan çıkarıp attıktan sonra iyice temizlemeli, makineden geçirerek kıymalı ve büyük porselen bir kaba koymalı. Koyun ve sığır kıymalarını da aynı kaba attıktan sonra tarçınla tuz ve karabiberi serpmeli, sütte ıslatıldıktan sonra sıkılarak ufalanmış ekmek dilimini, birinci yumurtanın tümünü, ikincisinin de sadece sarısını katmalı. Suda ıslatılmış kuşüzümüyle çamfıstıklarını da attıktan sonra tahta bir kaşıkla karışımı iyice karıştırarak birbirine bağlamalı.

Bu harcı hindiye doldurduktan sonra hindinin gerisiyle boğazını beyaz bir iplikle iyice dikmeli. Sonra bu doldurulmuş hindiye hafifçe ıslatılmış kuzu gömleğine sarıp serin bir yere kaldırmalı. Hindiye bu biçimde buzdolabında en az bir, en çok iki gün tuttuktan sonra bunu alacak irilikte bir kaba sadeyağla 4 çorba kaşığı zeytinyağını koyup kızdırmalı. Yağlar kızınca kuzu gömleğine sarılı hindiye kaba oturtmalı ve vakit vakit çevirerek hindinin dört bir yanını güzelce kızartmalı.

Yeteri kadar tuz ve karabiber serptikten sonra kabı fırına sürmeli. Vakit vakit sıcak tavuk suyu dökerek hindiye fırında pişirmeli.

Sonra fırından alıp sıcak sıcak sofraya çıkarmalı ve servis yapmalı.