



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ DOLMASI (MARDİN)

1 adet hindi (temizlenmiş)
100 gram çiğ badem içi
2 su bardağı pirinç
250 gram ufak kuşbaşı et
Karabiber
Yenibahar
Tuz

Bademleri suda haşlayarak kabuklarını soyun ve pembeleşinceye kadar yağda kavurun.

Ayrı bir tava da kuşbaşı eti yağda pişinceye kadar kavurun daha sonra yarı pişmiş pirinç, badem, karabiber ve yenibaharı ilave edin.

Bu harcı hindinin içine doldurun ve açık kalan yerlerini diki.

Hindiyi bir tencereye yerleştirerek üzerine su ekleyin ve pişirin.

Piştikten sonra hindinin üzerine salça veya yoğurt sürerek fırında 15-20 dakika daha pişirin.

Not: Hindinin içine isteğe bağlı, kuş üzümü de konabilir. Ayrıca sadece fırında da pişirilebilir.

