



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARDİN USULÜ HİNDİ DOLMASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 adet hindi (4 kilogram kadar)
- 1 adet limon
- 2 yemek kaşığı tuz (hindiye ovma için)
- 2 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 yemek kaşığı kekik
- İç harcı için:
- 1 adet elma
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet havuç
- 2 adet kereviz sapı
- 1 dilim ekmek
- Bulgur pilavı için:
- 2 su bardağı şehriyeli Mardin bulguru
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tutam tuz
- 1 su bardağı kadar çiğ badem
- Sos için:
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı tatlı biber salçası
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 dilim taze zencefil

İlk olarak kısık ateşin ayarlandığı ocakta hindinin üzerinde kalan tüyleri tütsüleyin.

Hindiye tütsü kokusundan arındırmak için bir adet limonla, bütün haldeki hindiye ovun ve sonrasında yıkayın. Daha sonra hindinin derisini yumuşatmak için ovma işlemini bu kez tuzla tekrarlayın ve son olarak tekrar yıkayın.

Kağıt peçete yardımıyla hindiye iyice kurulayın.

Isıya dayanıklı bir ipele hindinin ayaklarını bağlayın.

İyi pişmesi için boyun kısmı ve arka tarafındaki fazlalıkları kesin.

Hindi eti, tavuk etine göre biraz kuru olduğu için, elinizi hindinin derisinin altına geçirip, tereyağı ile karıştırılmış kekikle her yerini güzelce yağlayın.

Daha sonra dışı için hazırlanan sosu her yerine güzelce yayın.

Hindinin içerisineyse dilim dilim kesilen sap kerevizi, 1 adet yeşil elmayı, havucu, soğanı ve bir dilim ekmeği çok az tuzlayarak yerleştirin.

Hindiye fırın poşetine koyarak ya da folyoyla her yerini kapatarak pişirin.

Pişen hindi suyunu salacağı için derin bir kabın içerisine yerleştirin.

Poşet kullanımında, poşetin yanmaması için içine bir kaşık un koyarak her yerine yayın.

Hindiye içine koyarak, ağzını kapatın.

İki yanından kürdan ile küçük delikler açın.

Önceden ısıtılan 200 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika, daha sonra 170 derecede ortalama 2 saat kadar her yeri kızarıncaya kadar pişirin.

Hindinin içerisinden çıkarılan boyun kısmı ayrı bir lezzete sahip olduğu için, hindinin etrafına konulacak Mardin şehriyeli bulgurunu bu etle hazırlayın.

4 bardak suda yumuşayıncaya kadar hindinin boynunu pişirin.

Pilav tenceresine tereyağı ve sıvı yağın alarak hafifçe kızdırın.

Üzerine çok az tuz ekleyerek bulguru kavurun.

Haşlanan boyun ve suyunu da ekleyerek bulguru suyunu çekene kadar pişirin.

Son olarak tarife daha fazla lezzet katacak çiğ bademi kavurun ve etrafına yerleştirin.

Hindi piştikten sonra torbada kalan suyu ayrı bir kaba alın ve hindinin ayaklarındaki ipleri çıkarın.

Etrafına bulguru ve bademleri koyup servise hazır hale getirin.



© lezzetler.com tarif no:147610 • adı:Mardin Usulü Hindi Dolması • gönderen:uhulet • indirme tarihi:03.05.2024 - 09:47