



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ DOLMASI

2 kiloluk bir hindi
250 gram dana kıyma
100 gram jambon kıyması
50 gram rendelenmiş parmesan (veya kaşar) peyniri
2 dilim bayat ekmeğ
Bunları ıslatmaya yetecek kadar süt
3 yumurta
1 körpe havuç
1 sap kereviz
1 baş soğan
1 demet maydanoz
1 diş sarımsak
Bir fiske ceviz-i bevva
Tuz
Karabiber,
1 kaşık un.

Hindinin tüylerini yolup içini çıkardıktan ve ince tüylerini gidermek için tütsüledikten sonra içini, dışını bol suda iyice yıkamalı. Geniş, ve büyük bir porselen kâseye dana ve jambon kıymalarını boşaltmalı. Hindinin içinden çıkarılan yüreğini, ciğerini ve katisını da temizleyip makineden geçirek kıyma haline getirmeli. Bunları da Öbür kıymaların içine atmalı. Sütte ıslatılmış ekmeğ dilimlerini ufalayıp rendelenmiş peynirle birlikte bu kıymaların üstüne serpiştirmen. İki yumurta akıyla üç yumurta sarısını, yeteri kadar tuz ve karabiberle bir fiske ceviz-i bevveyi katmalı. Karışımı İyice karıştırdıktan sonra bunu hindinin karnına doldurmalı. Hindinin boynunu ve gerisini beyaz ve temiz bir tireyle diktikten sonra ayaklarını geriye almalı ve kanatlarıyla birlikte bağlamalı. Büyük bir tencereye tuzlu su koymalı. Bunun içine üstü kazınmış ve küçük parçalara doğranmış havucu, temizlenmiş ve yıkanmış maydanozla kereviz yaprağını. İri iri doğranmış soğanı ve bir diş sarımsağı katmalı. Hindiye de içine oturtuktan sonra ortadan az ısılı bir ateşte hindiye iki saat kadar kaynatmalı. Hindi tamamıyla pişince bunu süzerek tencereden çıkarmalı ve sıcak yerde tutulan bir servis tabağına oturtmalı. Tenceredeki sebzeleri ezerek hindi suyuyla birlikte ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Elde edilen suyun bir bardak kadarını bir kuşaneye koymalı. Kaynamaya başlayınca bir kaşık unu azar azar katıp bu suya yedirmeli. Beş dakika kadar kaynattıktan sonra bu koyulaşmış salçayı hindinin üstüne gezdirerek dökmeli ve tabağı sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapmalı.