



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ DOLMASI

Vedat Başaran

1 adet 4 kg.hindi
100 gr. kuzu ciğer
500 gr. pirinç
1 adet kuru soğan
¼ demet dereotu
¼ demet maydanoz
200 gr. tereyağı
1 adet tavuk suyu tableti
50 gr. çamfıstığı
40 gr. kuşüzümü
1 tatlı kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı kişniş
4 tatlı kaşığı tuz
Karabiber / Arzuya göre
½ su bardağı zeytinyağı

Pirinci ıslayıp tuzlayın. Kuşüzümlerini ıslayıp, zarı alınmış kuzu ciğerini, minik küpler halinde kesin. Soğanı doğrayın. Pirincin ve kuşüzümlerinin suyunu süzün. Tavuk suyunu hazırlayın.

Bir parça tereyağını tavaya koyup eritin. Çamfıstıklarını, hafifçe kavurun. Doğradığınız soğanları katın. Soğanlar suyunu salınca, ciğerleri ilave edin. Orta ateşte, renkleri dönünceye kadar pişirin. Kalan tereyağını tencerede eritin. Pirinci, tereyağında 2 - 3 dakika kavurun. Kuşüzümü, 1 tatlı kaşığı yenibahar, 1 tatlı kaşığı kişniş, 1 tatlı kaşığı tarçın, 2 tatlı kaşığı tuz ve biraz da karabiber ekleyip iyice karıştırın. Ciğerleri ilave edip, karıştırdıktan sonra kaynar halde beklettiğiniz tavuk suyunu, pirincin üstünü 1 - 2 parmak örtecek şekilde ekleyin. Biraz karıştırıp, kısık ateşte 15 - 20 dakika tıkırdatın. Hindi ile birlikte tekrar pişeceği için pilavın, hafif diri kalmasına dikkat edin.

Maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın. Suyunu çeken pilava katıp karıştırın. Temizlenmiş ve tütsülenmiş hindiyi hazırladığınız iç pilav ile doldurun. Butları, yırtılmamasına özen göstererek, aradaki derinin altından geçirin. Açık kalan kısmı, yağlı kağıt ile kapatın. Fırına vermeden önce, karabiber ve tuz ekip, zeytinyağı ile elinizle iyice ovun. Fırın tepsisine, ıslatılmış yağlı kağıt serip, hindiyi yerleştirin ve yine ıslatılmış yağlı kağıt ile üstünü kapatın. Önceden 200 C derecede ısıtılmış fırının orta kısmında, 1 saat pişirin. Bir saat sonra hindinin üstündeki yağlı kağıdı alın. Isıyı 150 C dereceye düşürüp, 1½ saat daha pişirmeye devam edin. Hindinin göğüs kısmını ikiye ayırıp, her iki parçayı da verevine dilimleyerek, iç pilavın üzerine yerleştirin.