HİNDİ DOLMASI

www.miele.com.tr

1 adet temizlenmiş Hindi (yaklaşık 3500 gr.)
Tuz
Krema veya Crème fraîche
Nişasta
Dolgu malzemesi:
30 ml Zeytinyağı
3 Soğan, küp küp doğranmış (150 gr.)
125 gr. Pirinç
150 gr. Antep fıstığı
150 gr. kuru Üzüm
Sos malzemesi:
125 ml Krema
125 ml Et suyu
3 yemek kaşığı Sos açık renk kıvamlayıcı

Pilavı pişiriniz. Üzümleri ıslatın. Küp şeklindeki soğanları yağda çeviriniz. Pilava üzümleri, fıstıkları ilave ediniz ve iyice karıştırınız.
İç malzemesini hazırlanan hindiye doldurunuz.
Hindinin dışını tuzla ovunuz ve göğüs tarafı alta gelecek şekilde cam kaseye yatırınız.
Hindiyi yaklaşık 60 dakika sonra çeviriniz ve zeytinyağını üzerine dökünüz. Kızartma sırasında 30 dakikada bir çıkan hindi suyu ile ıslatınız.
Kızartma sosundan su, ekşi krema veya Crème fraîche ve sulandırılmış nişasta ile bir sos hazırlayınız ve tadına bakınız.

© lezzetler.com tarif no:123925 • adı:Hindi Dolması • gönderen:kürdan • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:01