



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ DOLMASI

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 1 Tutam
Kekik 1 Tutam
Dereotu 1 Tutam
fesleğen 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Kuş Üzümlü 0.5 Çay Bardağı
Yenibahar 1 Çay Kaşığı
Hindi Bütün 4 Kilogram
Tereyağı 100 Gram
Organik Pirinç 2 Su Bardağı
Hardal 1 Tutam
Kırmızı Biber 1 Dal
Portakal 1 Adet
Hindi suyu 3.5 Su Bardağı
Dolmalık Fıstık 1.2 Çay Bardağı

50 gram tereyağını tencerede eritin, daha önceden ıslattığınız pirinci ekleyin, kuş üzümü, yenibahar, tarçın ve kuru naneyi de ekleyip pilavı biraz kavurun, daha önceden hazırladığınız hindi suyunu da tencereye boşaltın ve pilavı pişmeye bırakın.

Dereotunu ve taze kekiği bir bıçak yardımıyla iyice ufalayın. Ufaladığınız kekik ve dereotunu ve kalan 50 gram tereyağını bir kapta iyice karıştırın. COOK Buzdolabı Poşeti'nin içerisine karışımı boşaltın, poşetin ucuna hafif bir delik açın ve poşeti sıkarak hindinin derisinin altına karışımı iyice yayın. Tane hardal veya normal hardalı hindinin üzerine sürün. Hazırladığınız iç pilavı hindinin içerisine yerleştirin.

Bir limonu ortadan ikiye kesin ve COOK Alüminyum Folyo'ya sarın. Limonun geniş kısmına gelecek şekilde folyoyu birkaç kez bıçakla delin ve hindinin arkasına yerleştirin. Limon hindiye inanılmaz bir lezzet verecektir. Hindinin butlarını COOK Fırın Torbası'nın içerisinden çıkan klips yardımı ile bağlayın. Hindiye fırın torbasının içerisine yerleştirin ve torbanın ağzını yine bir klips yardımı ile bağlayın. Torbayı birkaç yerinden bıçakla delin. Daha önceden 200° C derecede ısıttığınız fırına hindiye yerleştirin ve yaklaşık 30 dakika pişirin.

Fesleğen ve kırmızı biberi bir bıçak yardımıyla ufalayın. Ekstra lezzetlendirmek için fırın torbasının içinde kalan sosu kullanabilirsiniz. Servis tabağına aldığınız hindinin üzerine portakal kabuğu rendeleyin. Daha sonra istediğiniz miktarda karabiber, fesleğen kırmızı biberi, torbada kalan sosu ve zeytinyağını da ekleyip, hindinin içerisindeki limonu çıkartıp servise sunabilirsiniz.