



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİ DOLMA

- 1 bütün hindi
- 1 yemek kaşığı kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tarhun otu
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 bardak zeytinyağı
- İç Pilav için:
- 4 orta boy kuru soğan
- 2 su bardağı pirinç
- 3 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı yenibahar
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı çam fıstık
- 5 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 su bardağı ilikli kemik suyu

Hindi temizlenip bütün bir şekilde yıkanır. Domates salçası tarhun otu, sarımsak yoğurt tuz zeytinyağı çırpma teliyle çırpılır pürüzsüz hale getirilir.

Temizlediğimiz hindinin içi ve dışı hazırladığımız sos sürülür bir gece dolapta bekletilen soslanmış hindi ertesi günü doldurulmak için hazırdır.

4 adet kuru soğan kısık ateşte karamelize hale getirilir. Çam fıstıkları ilave edilir, yıkanmış pirinçleri soğanla birleştirip kavurmaya devam edelim, kuş üzümü, toz şeker, yenibahar, karabiber son olarak kavrulmuş iç harcımıza taze ilikli kemik suyu ilave edilir. Ocaktan indirdikten sonra taze kıyılmış maydanoz ilave edilip pilav hindiyi doldurmak için hazır hale gelmiştir.

Hindiyi hazırlamış olduğumuz pilav ile doldurulur, mutfaklarda kullanılan jüt ipi ile hindinin her iki tarafı pilavlar çıkmayacak şekilde dikilir ve 2 saat 160 derecelik fırında pişirilir.

