



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ DOLMASI

- 1 Küçük hindi
- 1 Çorba kaşığı salça
- 1/2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1/2 Çorba kaşığı tuz
- İç pilav için :
- Hindinin ciğeri
- 2 Su bardağı pirinç
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Çorba kaşığı fıstık
- 2 Çorba kaşığı kuş üzümü
- 1/2 Çorba kaşığı yenibahar
- 1/2 Çorba kaşığı tarçın

Hindiyi temizleyip yıkayınız. Dış yüzeyine salça sürüp normal sığabileceği bir tencereye koyunuz. 6-7 su bardağı kaynar su ilave ederek hafif hararetle ısıda yumuşayınca kadar pişiriniz.

Malzemesinden iç pilavı hazırlayınız.

Fırına girebilecek porselen veya paylex servis tabağına hindinin ayakları üste gelmek üzere yerleştiriniz. İçine pilavı doldurunuz. Üzerine salça ve yağ karışımı sürüp yemekten yarım saat önce fırında hafif pembeleştiriniz, Ayak kemiklerini renkli jelatin kağıdına sarıp süsleyiniz.
