



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ DOLMASI

1 adet erkek yavru hindi
2 kaşık kuşüzümü
2 su bardağı pirinç
6 kaşık sadeyağ
2 su bardağı su
1 kaşık domates salçası
2 adet soğan
Karabiber - baharat
2 kaşık çam fıstığı
Tuz

Temizlenmiş yıkanmış ve iki üç gün bekletilmiş hindinin dışı tuzlanır. İç pilav pişirilir. Pilav içine doldurulur. Doldurulan yer dikilir, fırına vereceğimiz kaba hindi konulur. Üzerine dört kaşık yağ gezdirilir, gayet ağır ateşte, arasıra altüst edilerek ve üzerine yağ gezdirilerek pişirilir. Fırının 'bulunmadığı yerde, tencere içinde gayet kıvılcımlı ağır ateşte kendi suyu ile pişirilir. Eğer dişi ve yaşlı hindi olursa, hindi haşlanır, suyu ile aynı iç pilav hazırlanır. Hindi bütün olarak yağda kızartılır. Pilavın üzerine konur.

[ML® Hindi Dolması \(görsel\)](#)