



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜTÜN HİNDİ DOLMASI

Necip Usta

1 adet bütün hindi (3-4 kilo net)
3,5 çorba kaşığı erimemiş yağ
2 adet yağlı kâğıt, 70x100 santim
1 çorba kaşığı tuz
1 çay kaşığı ezilmiş çuşka biber
1/2 kahve kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı biberiye otu
İçinin harcı:
2 su bardağı pirinç (400 gram)
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 kahve fincanı beyaz fıstık
1 adet kuzu ciğeri
1/2 çorba kaşığı yağ
1 adet ince kıyılmış soğan
Yarımşar çay bardağı kimyon, yeni bahar, karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı et suyu (600 gram)
2,5 çorba kaşığı yağ
1/2 bağ kıyılmış dereotu

- 1) Pirinci temizleyip bol ılık tuzlu suda 2 saat ıslayınız. Sonra 3-4 defa yıkayıp bir süzgece çıkarıp süzdürünüz. Küçük kaplarda ayrı ayrı kuşüzümü ve beyaz fıstığı temizleyip yarım saat ıslayınız. Sonra süzdürünüz. Ciğeri küçük zar gibi doğrayınız.
- 2) Bir tencereye 1 çorba kaşığı dolusu yağ koyup kızdırıp beyaz fıstığı ilâve edip 1-2 defa karıştırıp soğanı ilâve ediniz ve 1-2 dakika karıştırarak kavurup ciğeri ilâve ediniz.
- 3) 2-3 dakika daha karıştırarak kavurup, kuş üzümünü, kimyon, yeni bahar ve karabiberini ve tuzunu, et suyunu ilâve edip 2 dakika kaynatınız.
- 4) Başka bir tencereye 250 gram yağı koyup kızdırıp pirinci ilâve ediniz.
- 5) Hızlı ateşte bir kevgirle dikkatlice karıştırarak 3-4 dakika kavurup, hazırladığınız ciğerli harcı, pirincin üzerine dökünüz ve bir kere karıştırıp 2 dakika kaynatınız.
- 6) Bir kere daha karıştırıp ağzını kapatarak ağır ateşte veya fırında 15 dakika hiç dokunmadan demlendiriniz ve sonra karıştırıp bir tepsiye boşaltıp biraz soğutunuz.
- 7) Önceden hazırladığınız hindinin içini, boynundan doldurunuz. Sarkan boyun derisini hafif çekerek sırtının üzerine kapatıp, harcın dışarı çıkmamasını sağlayınız.
- 8) Bir sicimle kuyruğunun altından bacaklarının kalkmaması için bağlayınız ve 2 yağlı kâğıdı üst üste koyup 150 gram yağın bir miktarı ile kâğıdı yağlayıp hindiyi sırtüstü kâğıdın ortasına yerleştiriniz.
- 9) Üzerine kalan yağ ve biberlerini, biberiye otunu koyup, her tarafına elinizle sürünüz ve güzel bir paket yapar gibi hindiyi kâğıda sarıp açılmaması için kâğıdın iki başını hindinin altına sokunuz.
- 10) Sırtüstü bir tepsiye koyup 2-2,5 saat orta hararetle bir fırında hiç el sürmeden pişirip fırından çıkarınız. Kâğıdını ve ipini çıkarıp, sofrada kesilmek üzere servis yapınız.

Not: Malzeme 10 kişiliktir.