



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ DOLMASI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 adet küçük hindi
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 tutam toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı nane
2 çorba kaşığı iri dövülmüş ceviz
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 büyük kuru soğan
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı domates salçası
Dikmek için yorgan ipi ve yorgan iğnesi

Hindi, iyice yıkanıp suyu süzdürülür. Üzerinde tüyler varsa ocakta yakılır. Bir tencereye zeytinyağının yarısı konup içine yemeklik doğranmış soğan ilave edilir. Kavrulurken fıstık eklenir, hafif pembeleşince üzüm ve baharatlar ilave edilip biraz daha kavrulur. Yıkanmış ve suyu süzülmüş pirinçler ilave edilerek bir iki defa karıştırılır. İçerisine tuz, toz şeker ve bir su bardağı su konur, ilk kaynamadan sonra en kısık ateşte suyu çektilir. Hindinin içi bu pilav ile doldurulur. Derilerinden tutturarak iri iri dikilir. Kalan zeytinyağı, büyük bir tencereye konur, hindinin her yanı pembeleşene kadar çevrilerek kızartılır. Hindi, düdüklü tencereye alınıp üzerine salça ilave edilir. Tencerenin yarısına gelecek kadar su doldurulur, yeteri kadar tuz atılır. Tencerenin kapağı kapatılıp 30 dk. pişirilir. Hindi, piştikten sonra fırın tepsisine alınır. Haşlama suyu da tepsiye konulup, kurumaması için kaşıkla bu sudan arasına üzerine dökülerek 250 derece ısıdaki fırında kızartılır. Sıcak servis yapılır.

