



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ DOLMASI

1 adet hindi
1 kg. kestane
2 bardak pirinç
50 gr. margarin
1 soğan
1 domates
1 çay kaşığı şeker
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
Tarçın, kuşüzümü
Karabiber
Tuz

Hindiyi iyice yıkayıp temizledikten sonra boyun derisini sırt tarafından uzunlamasına keserek sıyrın ve boynu gövdeye birleştiği yerden kesip çıkarın. Böylece hindinin doldurulmaya hazır olacaktır. Bir tencereye iki çorba kaşığı margarinde fıstık ve küçük doğranmış bir baş soğanı pembeleşinceye kadar kavurduktan sonra hindinin leblebi büyüklüğünde doğradığınız ciğer ve taşlığını ekleyip, bir iki dakika daha karıştırarak kavurun. Suyu duruluncaya kadar yıkayıp süzdüğünüz 1 bardak Akel pirincini de soğanlara katın ve yine karıştırarak 5-10 dakika kavurun. Sonra sırasıyla 2 bardak su, kabukları soyulup doğranmış domates, sapları ayıklanmış 2 çorba kaşığı kuşüzümü, birer çay kaşığı şeker ve karabiber, yarım çay kaşığı tarçın, yarım çorba kaşığı tuz ilave edin ve pirincin üstü göz göz oluncaya dek kaynatın. Öte yandan ayıklanmış olduğunuz kestaneleri pilava karıştırın ve hindiyi, karnından ve boynundan bu kestaneli pilavla fazla sıkıştırmaksızın doldurun. Karnını ve arkaya katladığınız boyun derisini diki. Doldurulmuş hindiyi alüminyum folyoya sararak, önceden ısıtılmış fırına sürün. Pişmeden 15 dakika önce alüminyum iyice açın ve derisinin de kızarmasını sağlayın.