



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ DOLMASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 orta boy hindi
1 çay bardağı domates salçası
5 su bardağı pirinç
1,5 bardak sadeyağ
½ çay bardağı kuş üzümü
½ çay bardağı fıstık
1 büyük baş soğan
1 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karabiber
Yeteri kadar tuz
Tarçın
Karışık baharat

Temizlenen hindinin içerisi boşaltılıp temiz şekilde yıkanır. Bir portakalın kabuğuyla bir baş soğan, çok küçük parçalar halinde doğranır ve içine tuz, karabiber katılarak karıştırıldıktan sonra hindinin her tarafına sürülerek buzdolabında bir gün bırakılır. Ertesi gün büyük bir tencerede biraz yağ kızdırılır, yıkanıp kurulan hindinin üzerine yoğurt ve salça karıştırılarak sürülür ve kızartılır.

Diğer tarafta soğan saçak olarak, hindinin ciğerleri zar büyüklüğünde doğranır. Biraz yağ bir tencerede kızdırılarak doğranan soğan ve ciğer tencerede pembeleştirilir. İçerisine bir bardak pirinç ilave edildikten sonra biraz daha karıştırılır bir bardak su konularak kuş üzümleri, kavrulmuş fıstık, tuz ve baharat içerisine atılarak hafif ateşte pişirilir. Yarım pişirilen pilav hindinin içerisine doldurulduktan sonra iğne iplikle karnı dikilir. Diğer yanda geri kalan yağın hepsi büyük bir tencereye konularak iki kaşık salça içerisinde kavrulur ve hindi içerisine konulup tuz ve baharat ilave edildikten sonra üzerine çıkacak kadar sıcak su katılıp iyice pişirilir.

Hindinin pişen suyundan sekiz bardak bir tencereye konulur, kaynayınca içerisine dört bardak pirinç yıkanarak pilav pişirilir. Dinlendirilen pilav büyük bir servis tabağına boşaltılarak üzerine pişen hindi oturtulur ve servis yapılır.

