



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÂĞITTA HİNT HOROZU DOLMASI

Kullanılacak malzeme (6 kiři için):

1+1/2 kiloluk bir hint horozu,
200 gram dana kıyması,
30 gram çamfıstığı,
2 yumurta,
150 gram tavuk ciğer ve yüređi,
25 gram sadeyađ,
1 demet maydanoz,
1 siyah mantar,
birkaç ardıç meyvesi,
25 gram kuş üzümü,
1 dal biberiye otu,
yeteri kadar zeytinyađı,
tuz ve karabiber,
bir kaç marul veya yeřil salata yaprađı,
1 yağ kâğıdı.

Yapımı: Hint horozunun tüylerini yolup içini temizledikten sonra tütsülemeli ve bol akarsuda iyice yıkamalı. Kemiklerini çıkardıktan sonra doldurulmaya hazır bir durumda bir kenara bırakmalı. Hint horozunun içinden çıkan yüreğini, ciğerini ve öbür yenecek taraflarını, ödünü dikkatle ayırdıktan sonra 150 gram tavuk ciğer ve yüreğiyle birlikte kıyma makinesinden geçirmeli. Maydanozları temizleyip iyice yıkadıktan sonra ince ince doğramalı. Kuş üzümünün çöpünü temizledikten sonra bunları bol suda yıkamalı. Bir büyük porselen kâseye dana kıymasını, tavuk ve horoz içlerinin kıymasını, kuş üzümünü, çam fıstıklarını, küçük parçalara doğranmış mantar, kıyılmış maydanozu, yumurtaları, havanda dövölmüş ardıç meyvelerini koymalı. Tuzunu ve biberini serptikten sonra karışımı yoğurmalı.

Bu harçla hint horozunun içini doldurup, arkasını ve boynunun yanını temiz ve beyaz bir iplikle dikmeli. Bir yağ kâğıdını iki kat olarak yağa bulanmış pyrex bir kaba koymalı. Hint horozunu doldurulmuş olarak kâğıdın ortasına oturtmalı. Sadeyağı küçük parçalara bölüp horozun, üstüne serpiştirmeli. Biberiye dalını da koyduktan sonra yağ kâğıdını üstten kapatarak bu paketi bağlamalı. Sonra pyrex kayık tabağı 180 dereceye göre ayarlanmış fırına sürmeli ve horozu bir saat kadar fırında pişirmeli. Hint horozu pişince kâğıdından çıkarıp dilim dilim kesmeli ve servis tabağına yayılmış marul veya yeşil salata yapraklarının üstüne yerleştirmeli. Tabağın çevresini haşlanmış patateslerle süsledikten sonra servis yapmalı.