



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ HİNDİ DOLMASI

3.5 kiloluk bir baba hindi
1/2 kilo kestane
200 gram kuru mürdüm eriği
200 gram sosis
150 gramlık bir füme pançeta dilimi
50 gram tereyağı
1 dal biberiye otu
1/2 bardak zeytinyağı
yeteri kadar tuz ve karabiber

Bir gün önceden erikleri suya koyup ıslamalı. Sonra bunların çekirdeklerini çıkarmalı. Hindinin tüylerini yolup içini çıkardıktan ve ince tüylerini gidermek için tütsüledikten sonra bunun içini dışını bol suda iyice yıkayıp süzmeli. Kestaneleri hafifçe yarıp kızartarak kebab vappmalı. Kabuklarını soymalı. Füme pançeta dilimini küçük parçalara doğramalı. Sosisin zarını çıkardıktan sonra bunu hindinin içinden çıkarılan ciğer, yürek ve katiyle birlikte makineden geçirip kıymalı ve pançeta parçalarının içine katmalı. Mürdüm eriğiyle kestaneleri de kattıktan sonra bunları iyice karıştırmalı ve hindinin içine doldurmalı. Hindinin boynunu ve arkasını diktikten sonra ayaklarını geriye alıp kanatlarıyla birlikte gövdesine bağlamalı. Hindiye bağlarken bir dal biberiye otunu da birlikte bağlamayı unutmamalı. Hindiye yağın yarısı ile bulanmış genişçe bir kenarlı tepsiye yerleştirmeli. Tuzlayıp biberlemeli, üstüne gezdirerek bir miktar zeytinyağı'nda döktükten sonra tepsiyi 190 dereceye göre kızdırılmış bir fırına sürmeli. Vakit vakit çevirerek hindiye fırında bir-buçuk saat kadar kızartıp pişirmeli. Hindi, pişince tepsiyi fırından alıp bağlarını çözmeli ve sıcak bir yerde tutulan kayak biçimindeki servis tabağına oturtmalı. Hindinin çevresini de tereyağında sote edilmiş Brüksellahanası, zeytinyağına yatırılmış çiçek enginar veya kızartılmış patates gibi garnitürle süslemeli. Tepside kalan salçayı da gezdirerek hindinin üstüne döktükten sonra hindiye sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı. İsteyenler hindinin içine katılan malzemeye tuzlu suda haşlanmış ve suyu süzölmüş 1 bardak kadar pirinç de katabilirler. Böyle yapmak isteyenler 50 gram kuş üzümüyle 30 gram çam fıstığı da katmalıdır.

[ML® Hindi Dolması \(görsel\)](#)