



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ HİNDİ DOLMASI

6 kg'lık bir hindi
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
125 gr tereyağı (eritilmiş)
Harcı:
1 kg sosis (ince kıyılmış)
500 gr dana kıyması (ince çekilmiş)
1 yumurta (iyice çırpılmış)
500 gr vişne (çekirdekleri çıkarılıp, kabaca doğranmış)
1/2 su bardağı vişne suyu
125 gr (3 su bardağı) ekmek içi
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
4 yeşil soğan (ince kıyılmış)
2 küçük limonun kabuğu (rendelenmiş)
2 küçük limonun suyu
1 çay kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (170 °C) getirip ısıtınız. Hindinin içini ve dışını tuz ve biberle iyice ovup bir kenara bırakınız.

Harcı hazırlamak için büyük bir kasede yumurta ve vişne suyunu karıştırınız. Ekmek içini ekleyip iyice karıştırarak bir kenarda 10 dakika, ekmek sıvıyı emene kadar bekletiniz. Tahta bir kaşıkla karışımı pürütsüz olana kadar ezip bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencerede 60 gr yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca taze soğanları katıp 3-4 dakika kızarttıktan sonra, sosisleri katarak 5 dakika, sosisler pembeliğini kaybedene kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp tahta kaşıkla kasedeki ekmek içli karışımı, dana kıymasını, vişneleri, limon kabuğu rendesini ve suyu, yenibaharı tuzu ve karabiberi ekleyerek iyice karıştırınız.

Harcı hindinin karnına doldurup yarığı iğne iplikle dikerek kapayınız. Hindiye büyük bir tepsiye koyup üstüne fırçayla 125 gr erimiş yağı sürerek fırına sürünüz.

Hindiye 4 saat kadar, ara sıra üstüne suyundan dökerek ve butları üstünde döndürerek pişiriniz. Fırının sıcaklığını 230 °C'ye getiriniz. Hindiye göğüs kısmı havada olacak biçimde tekrar döndürüp, 30 dakika daha, üstü gevrek ve nar gibi olana kadar pişiriniz. (Pişip pişmediğini anlamak için sivri bir bıçağın ucunu sokunuz; çıkan su renksizse hindi pişmiş demektir.)

Tepsiyi fırından alıp ipliklerini çıkarıp atınız. Hindiye ısıtılmış bir servis tabağına koyup hemen servis ediniz.

Not: Vişneli hindi dolmasını sote sebzelerle servis edebilirsiniz.