



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI HİNDİSİ

- 1 adet hindi
- 1 adet defne yaprağı
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 10 adet arpacık soğan
- 5 adet sivri biber
- 2 adet orta boy domates
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- İç pilav için:
- 1 orta boy beyaz soğan
- 4 avuç pirinç
- 1 dolu avuç kuş üzümü
- 1 dolu avuç dolmalık fıstık
- 150 gram kuzu ciğeri
- 75 gram tereyağı
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam yenibahar
- 3 bardak su
- 1 çay kaşığı toz şeker

Hindiyi yıkayın. Soğanları ve sarımsakları rendeleyin ya da küçük küçük doğrayın. İçine 2 limonun suyunu ilave edin. Salçayı, tuzu, kekiği, karabiberi ve şekeri ekledikten sonra tüm malzemeyi karıştırın. Hazırladığınız bu sosu tel süzgeçten geçirdikten sonra içine sıvı yağ ekleyin. Hindinin iç kısmına bu sosu fırça yardımıyla sürerek 1 gece buzdolabında bekletin. Sosun kalan kısmını saklayın.

Pilav için pirince üzerini örtecek kadar su koyun ve tuz ile birlikte yarım saat ıslattıktan sonra pirinci süzün. Tencerede dolmalık fıstıkları tereyağında biraz kavurun. Küçük küçük doğranmış soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşince ciğeri ilave edin. Ciğerler kavrulunca pirinci de ekleyerek kavurmaya devam edin. Kuş üzümü, tuz, karabiber ve yenibaharı ekleyin. Üzerine tavuk suyunu koyduktan sonra şekeri katın ve karıştırın. Pilav kaynayınca altını kısarak 10 dakika kadar pişirin. Tencerenin kapağının altına havlu kağıt koyarak dinlendirmeye bırakın.

Ertesi gün fırın tepsisini yağlayın ve hindiyi tepsiye yerleştirin. Hindinin içine iç pilavı koyun. Sosun kalan kısmını hindinin üzerine sürdükten sonra fırına verin ve nar gibi kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:141654 • adı:Yılbaşı Hindisi • gönderen:altın file • indirme tarihi:01.04.2025 - 05:05