



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HİNDİ DOLMASI



1 adet küçük hindi
1,5 su bardağı pirinç
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet kuru soğan
150 gr tavuk taşlığı ya da yüreği
150 gr tavuk ciğeri
1 kahve fincanı kuş üzümü
2 çorba kaşığı çam fıstığı
Yarım demet dereotu
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı hindi suyu
Üzeri için:
Yarım çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı hindi suyu

- # Önce hindi düdüklü tencereye konur. Üzerine 5-6 su bardağı su eklenir. Kapağı kapatılır. Hızlı ateşe yerleştirilir. Pim çıkınca, ısıklı ateşe alınır, 20-22 dakika haşlanır.
- # İç pilavı hazırlamak için tencereye sıvıyağ konur. Isınınca çam fıstığı atılır ve sararana kadar kavrulur. Üzerine kuş üzümü eklenir, şişene kadar çevrilir.
- # Sonra çok ince doğranmış soğan atılır ve hiç suyu kalmaması için normalden biraz fazla kavrulur. Tavuk yüreği ve tavuk ciğeri ilave edilir, 10 dakika kavrulur.
- # Üzerine suda bekletilmeden yıkanmış pirinç ve tereyağı eklenir, 3-5 dakika çevrilir.
- # Hindi suyu ve tuz katılır, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Kaynama noktasına gelince ateş kısılır, 9 dakika pişirilir.
- # Süre sonunda ince kıyılmış dereotu, yenibahar, karabiber ve tarçın eklenir, karıştırılır, ateşten alınır.
- # Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt yerleştirilir, yarım saat dinlendirilir.
- # Haşlanan hindi fırın kabına konur. Pilav dikkatli bir şekilde karıştırılır ve hindinin içine doldurulur.
- # Salça, yoğurt, limon ve hindi suyu karıştırılır, hindinin görünen kısımlarına sürülür.
- # Hindinin bud tarafının uç kısmı alüminyum folyoyla sarılır.
- # Hindi dolması önceden ısıtılmış 210 derece fırına verilir, kıpkırmızı kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından alınır, hindi dolmasının kenarlarına kalan iç pilav yerleştirilir. Fırına 5 dakika daha sürülür.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Pilav hindinin içinde de pişeceği için normalden daha az pişirilmelidir.