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,k ısık 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 aliminyum folyoyla sarılır.
Hindi dalması 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 pişirilimelidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1568 | Adı: Hindi Dolması | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 05:02