

Hindi Dolmasi

Malzemeler

- 1 adet tum hindi
- 1 kilo kuzu kusbasi
- 1 kase pirinc
- 2 bag maydanoz
- 1 tatli kasigi yeni bahar
- 2 tatli kasigi karabiber
- 1 kase yogurt

Yapilisi

Bir kilo kuzu kusbasi et kavurulur. 1 kase pirinc haslanir. 2 bag maydanoz incecik kiyilir. Dogranan maydanozun bir bag kadari haslanip suyu suzulen pirincle harmanlanir. Kavurulan kuzu etide pirinc ve maydanozla bulusturulur. Ic harcina bir tatli kasigi tuz iki tatli kasigi da karabiber serpilir. Ici doldurulacak olan hindi harc dokulmemesi icin boyun kisimindan dikilir. Hindinin ici ve disi tuz karabiber ve yeni baharla ovulur. Kuzu etli pirincli harc hindinin icine doldurulur ve dikilir. Doldurulup dikilen hindinin rahat kizartilmasi icin ayak ve kanatlari baglanir. Bir kase yogurt hindinin disina surulur ve buyuk bir tencerede isitilan yagda cevirilerek kizartilir. Tencerede yeterince kizartilan hindi sicak su dokulup kapagi kapatilarak haslanir. Iyice haslanan hindi firina alinarak nar gibi kizartilir.

Hindi dolma sunuma hazirdir.