HİNDİ DOLMASI (KESTANELİ)

Bir büyük hindiyi alıp, iyice temizleyiniz. Başka bir kapta yarım kilo kestaneyi soyduktan sonra diri kalacak şekilde haşlayınız. İki soğanı küçük doğrayıp, hafif kavurunuz ve içine kırmızı biber, maydanoz, karabiber, biraz tuz, çok az miktarda tereyağı (başparmak büyüklüğünde), bir tutam adaçayı, çok az miktarda salça, kuş üzümü, fıstık ilâve ettikten sonra ateşin üzerinde biraz karıştırınız. Pişen bu malzemeyi hindinin içine kestane ile birlikte doldurunuz. Hindinin üzerine biraz tereyağı ve salça sürüp içine doldurduğunuz malzemeyi defne yaprağı ile kapatınız. Hindiyi fırına koyup orta derece ateşte kızarıncaya kadar tutunuz. Servis tabağına koyarken etrafına pilav ve süslemek amacıyla taze üzümleri üzerlerine serpiştiriniz.

ML® Kestaneli Bonbon için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:53390 • adı:HİNDİ DOLMASI (Kestaneli) • gönderen:Mersiye Şükrani • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:16