



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE PÜRELİ HİNDİ KÖFTESİ

2 yemek kaşığı margarin
450 gr hindi kıyması
450 gr kestane
2 adet kırmızı soğan
50 gr parmesan peyniri
5 yemek kaşığı un
1/2 demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1,5 çay bardağı su
Tuz

Kestaneleri bir gece önceden sıcak suda bekletin. Kabuğunu soyup sıcak suda yumuşayana kadar haşlayın. Haşlandıktan sonra blendırda çekerek püre haline getirin.

Hindi kıymayla kestane püresini bir tutam tuz, karabiber, 50 gr rendelenmiş parmesan peyniri ve doğranmış 1/2 demet maydanozla yoğurun.

Karışımı ceviz büyüklüğünde şekillendirdikten sonra una bulayın.

Tavada yarım ay şeklinde doğranmış kırmızı soğanları 2 yemek kaşığı margarinde kavurun. Ardından hazırladığınız köfteleri ilave edin. Köfteleri pembeleşinceye kadar yapışmaz yüzeyli tavada soteleyin. İçine 1,5 su bardağı su ilave edin.

Köfteler suyunu çektiğinde tuz ve karabiberle tatlandırın. Tavanın kapağını kapatıp kısık ateşte 5 dakika daha pişirin.