



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KESTANELİ HİNDİ BONFİLE

- 4 adet Banvit Hindi Bonfile
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan (ince kıyılmış)
- 2 adet patates (iri küp doğranmış)
- 250 gr kestane (kebab yapılmış, temizlenmiş)
- 200 ml piliç suyu (kaynar)
- Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
- 1 dal tarhun (süslemek için ayrılmış, iri doğranmış)

Isıtılmış iki çorba kaşığı zeytinyağında etlerin her iki yüzünü 4-5'er dak. pişirip, bir tabağa alın. Aynı tavaya kalan zeytinyağını koyup ısıtın, soğanı ekleyin, karıştırarak 2-3 dak. soteleyin. Patatesleri katın, tavayı hafifçe sallayarak patateslerin her iki yüzünü 3-4'er dak. pişirin. Üzerlerine sırasıyla etleri ve kestaneleri yerleştirin, piliç suyunu gezdirip, tuz ve maydanoz serpin. Üzerini bir kapakla kapatıp kısık ateşte yaklaşık 20 dak. pişirin. Tarhunla süsleyerek servis yapın.

