



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ HİNDİ BUDU

Hindi için:

4 adet hindi budu

50 gr. kuşburnu marmeladı

10 gr. salça

Tuz

Karabiber

Dolgu İçin:

3 dilim ekmek

500 gr. kestane

30 gr. Antepfıstığı içi

100 gr. tereyağı

1 adet soğan

1 diş sarımsak

1 sap kereviz

1 chili biberi

1 adet elma

1 çay kaşığı kurutulmuş adaçayı ve kekik

125 ml. tavuk suyu

Sos için:

1/2 kg. tavuk kemiği (deri, sinir ve et parçaları)

200 ml. tavuk suyu

20 gr. domates salçası

1/2 demet fesleğen

10 gr. kekik

1 adet havuç

1 adet soğan

1 sap pırasa

1 diş sarımsak

2 defne yaprağı

1 lt. et suyu

10 gr. nişast

Hindi butlarının kemiklerini etten ayırmadan üste kalacak şekilde kasabınıza hazırlatın. Kemiğin çıktığı boşluktaki etleri keskin bir bıçakla alarak dolduracağınız boşluğu biraz daha büyütün. Etleri dolgu harcında kullanmak için bir kenara ayırın. Butlara tuz, biber serpin ve bir kızartma tenceresinde yağ koymadan her tarafını kızartın.

Dolgu için: Ekmekleri küp doğrayıp 120°C'de ısıtılmış fırında kurutun. Kerevizi, sarımsak, elma, biber ve soğanı küp doğrayın. Kestanelerin üstüne çizik atıp hafif diri kalacak şekilde haşlayın ve kabuklarını soyun. 12 adet kestaneyi ayırıp, kalanını iri parçalara doğrayın. 80 gr. tereyağını tavada eritin. Önce sarımsağı, sonra soğanı kavurun. Kerevizi ekleyip 5 dakika daha kavurun. Butları ve elmaları katıp kavurmayı sürdürün. Kestaneler, fıstık ve küp doğradığınız biberi ilave edin. Baharatlarla tatlandırın. Ekmekleri ekleyip çevirin ve dolguyu soğumaya bırakın. Butları doldurmadan önce tavuk suyunu ekleyip karıştırın. Salça ve kuşburnu marmeladını karıştırıp butların üstüne sürün. Dolguyu butların boşluklarına doldurun. Kapaklı bir fırın kabına dizin, üstüne 20 gr. tereyağını parça parça serpin. 200°C'de ısıtılmış fırında; 45 dakika pişirin. Butları fırın kabından çıkartın. Kapta biriken sıvıyı ayrı bir kaba alın. Butları tekrar fırına koyup sıcak muhafaza edin.

Sos için: Soğanı ve sebzeleri küp doğrayın. Yeşillikleri iri kıyın. Sarımsağı ezin. Tavuk kemiklerini, butları kızarttığınız tencereye alıp kavurun. Önce sarımsağı, ardından soğanı ilave edin. Sebzeleri ekleyip kavurmayı sürdürün. Tavuk suyunu ilave edin, sıvı yarıya ininceye kadar kaynatın. Et suyunu ekleyin, karabiber, tuz ve defne yaprağı ilavesiyle su yarıya ininceye kadar tekrar kaynatın. Sosu hafif soğuttuktan sonra tülbenkten geçirin. Sosu nişasta ile bağlayıp bir taşım kaynatın. Fırın kabında biriken hindi suyunda, ayırdığınız kestaneleri çevirin. Servis tabaklarına sos koyun. Butları sosun üstüne yerleştirin. Kestaneleri dizin. Kestaneli hindiyi yanında patates püresi ile servis yapın.