



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ HİNDİ DOLMASI

4-5 gr.'lık Bütün Hindi  
4 yemek kaşığı tereyağı  
2 adet kuru soğan  
1 kg. kestane  
İÇ PLAV:  
500 gr. pirinç  
200 gr. tereyağı  
İnce doğranmış Hindi Ciğeri  
50 gr. antepfıstığı  
50 gr. kuşüzümü  
2 adet doğranmış kuru soğan  
Tuz, karabiber  
Yenibahar  
Tarçın  
1 demet dereotu  
1 lt. tavuk suyu

Temizleyip yıkadıktan sonra, butlarını ipe bağıladığınız hindiye tereyağında hafif kızartın. Bir miktar su ekleyerek orta ısıdaki fırında çevirerek 1,5 saat pişirin. Pirinci ıslatıp, yıkayın. suyunu süzün, Tereyağında fıstıkları pembeleşinceye kadar kavurun. soğanı ilave edin. Sırasıyla hindi ciğerini, kuş üzümünü ve pirinci ekleyip 3-4 dakika kavurun. Tuz, karabiber, baharat ve su ilave ederek 20 dakika kadar pişirin. Pilavınızı demlemeye bırakın. Ayıklanmış kestaneleri hindinin sosu ile pişirin. Hindinizi iç pilav ve kestane ile servis yapın.