



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 kasığı tereyağı
2 adet kuru soğan
1 kg. kestane
İç Pilav:
500 gr. pirinç
200 gr. tereyağı
İnce doğranmış Hindi Cigeri
50 gr. antepfistigi
50 gr. kusüzümü
2 adet doğranmış kuru soğan
Tuz, karabiber Yenibahar Tarçın
1 demet dereotu

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

[ML® Hindi Dolması için tıklayın](#)



Fotoğraf "fethi yorulmaz" tarafından gönderildi. 31.08.2018