



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ HİNDİ GÖĞSÜ

### MALZEMELER

2 Büyük Parça Hindi Göğsü  
4 Dilim Füme Hindi  
Yarım kg Kestane  
1 Elma  
1 Havuç  
Yarım Kutu Krema  
2 Yemek Kaşığı Tereyağı  
Yarım Su Bardağı Tavuk Suyu  
Yarım Limon Suyu  
Tuz, Karabiber, Tarçın, Dereotu

### YAPILIŞ TARİFİ

Hindi göğüsleri döverek inceltin. Kestaneyi haşlayıp kabuklarını soyduktan sonra iyice ezin. Havucu ince rendeleyin. Yarım kaşık tereyağını kızdırıp havuçları ilave ederek 2-3 dakika çevirin. Elmayı rendeleyip limon suyu ile karıştırın.

Çukur bir kapta ezilmiş kestane, havuç, elma, tuz, biber, tarçın ve çok ince kıyılmış dereotunu karıştırın. Kremayı yavaş yavaş ekleyerek koyu ve kıvamlı bir harç elde edin.

İki dilim füme hindinin üzerine bir dilim hindi göğsü yayıp içine hazırladığınız harçtan ilave ederek rulo yapın. Mutfak ipliğiyle bağlayın. Kalan tereyağını tavada kızdırıp hindi rulolarını çevirerek kızartın. Kenarı yüksek bir fırın kabına alıp yarım su bardağı tavuk suyu ekleyin. Orta ısıda fırında iyice yumuşayana kadar 25-30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Ruloları pamuk ipliği veya maydanoz sapları ile bağlayabilirsiniz. Hindi fırında pişerken, sık sık tepsideki suyundan kaşıkla alıp hindinin üzerine gezdirin