



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ HİNDİ GÜVECİ

- 1 adet yaşına girmemiş hindinin yarısı (1 kilo)
- 1 çorba kaşığı yağ
- 4 adet iri domates
- 1 adet sivribiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 20 adet arpacık soğanı
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 su bardağı et suyu (yoksa su)

Hindiyi keskin bir bıçakla 4'er santim büyüklüğünde kemikleriyle kesiniz. Bir kaba koyup üzerine yağını, domatesini, sivribiberini., kekiğini, arpacık soğanını, kırmızıbiber ve suyunu ilâve ediniz, karıştırınız.

Bir güvecin dibini 1 diş sarmısakla iyice ovup sarmısağı atınız. Sonra kestane hariç bütün malzemeyi güvece doldurup, güvecin üzerine kenarlarından sarkan 2 yağlı kâğıt kapatınız.

İki katlı sicimle kâğıtları sıkıca bağlayıp üzerine yanmaması için yırtmadan bir kapak kapatınız ve fırına sürünüz, evvelâ orta, sonra ağır hararete birbuçuk saat pisirip kestanerle servis yapınız.