



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KESTANELİ HİNDİ

4-5 kg Bütün Hindi  
4 çorba kaşığı bal  
70 gr tereyağı  
4 çorba kaşığı elma sirkesi  
400 ml piliç suyu (kaynar)  
12 adet kuru erik  
1 adet soğan (ince kıyılmış)  
2 diş sarımsak (dövülmüş)  
100 gr kepekli pirinç (unlu suyu gidinceye kadar yıkanmış)  
200 gr kestane (kebap yapılmış, kabukları temizlenmiş, iri kırıklanmış)  
375 ml su (kaynar)  
1 çorba kaşığı biberiye (iri doğranmış)  
2,5 çorba kaşığı kuru kekik  
3 çorba kaşığı un  
1 adet soğan (4-5 kalın halka kesilmiş)  
1 adet orta boy havuç (4'e kesilmiş)  
1 adet orta boy kereviz (4'e kesilmiş)  
1 sap biberiye (5 cm uzunluğunda)  
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Bal, 30 gr tereyağı ve elma sirkesini iyice karıştırın. Karıştırmaya devam ederek 100 ml piliç suyunu akıtıp, yedinir.

Hindiyi göğüs kısmı yukarıya gelecek şekilde bir fırın tepsisine yerleştirin. Her tarafına, özellikle göğüs, but ve göğüs boşluğuna ovarak hazırladığınız marinatu sürün. Hindiyi streçle sarıp, en az 30 dak. veya bir gece dinlendirin.

Eriklere üzerine çıkıncaya kadar ılık su koyup, 25-30 dak. bekletin ve süzün. Çekirdeklerini çıkarıp, iri doğrayın. Kalan tereyağını ısıtıp, ince kıyılmış soğan ve sarımsağı katın. Kısık ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 5-6 dak. pişirin.

Pirinç, 60 ml piliç suyu, erik, kestane ve suyu ilave edip, hafifçe karıştırın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve bir iki kez hafifçe karıştırarak, pirinç suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 20-25 dak. pişirin.

Ateşten alıp, biberiye, 1,5 çorba kaşığı kekik, tuz ve karabiber serperek hafifçe karıştırın.

Kestaneli karışımı hindinin göğüs boşluğuna çok sıkı olmayacak şekilde doldurun. Hindinin bacaklarını yukarıda çarpaz olacak şekilde sıkıca bağlayın.

Hindi ile beraber verilen pişirme termometresini, kullanma talimatında olduğu gibi hindinin göğüs etine yerleştirin.

Pişirme torbasına 1 çorba kaşığı un koyup, torbanın her tarafını unlayın ve fazla unları silkeleyin. Hindiyi pişirme torbasına yerleştirin. Soğan, havuç, kereviz ve biberiye torbanın içine, hindinin üzerine ve iki kenarına paylaşın. Hindinin üzerine 1 tatlı kaşığı kekik serpip 1 bardak su dökün. Torbanın ağzını yanmaz tel ile sıkıca bağlayın. Üzerinde toplu iğne ile birkaç delik açın.

Önceden ısıtılmış 190°C fırında 1 saat 40 dak. pişirdikten sonra pişirme termometresinin hareketini takip edin. Hindiyi fırından çıkardıktan sonra yaklaşık 10-15 dak. dinlendirin.

Hindiyi pişirme torbasından çıkarıp, torbada biriken suyu süzerek küçük bir kaba alın. Kısık ateşte 8-10 dak. ısıtın. Karıştırarak kalan unu ve sırasıyla kalan piliç suyunu yavaş yavaş akıtıp, yedinir. Orta ateşte ve karıştırarak, kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve sos 2/3 oranında kalıncaya kadar 6-8 dak. daha pişirin.

Hindiyi dilimleyerek, iç malzemesi ve hazırladığımız sos ile birlikte servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:55558 • adi:Kestaneli Hindi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.09.2024 - 19:56