



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ YILBAŞI HİNDİSİ

1 adet Pınar Bütün Hindi (4-5 kg.)
1 tatlı kş Pınar Un
2-3 yemek kş Pınar Tereyağı
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet havuç
1 tatlı kş karabiber
1 tatlı kş kırmızı biber
yeteri kadar tuz
İç Pilav için malzeme:
1 kg. pirinç (5 su bardağı)
2 litre et suyu
300 gr. Pınar Tereyağı
500 gr. keşane
30 gr. kuş üzümü
30 gr. çam fıstığı
1 orta boy soğan
1 tatlı kş karabiber
1 tatlı kş tarçın
1 tatlı kş yenibahar
yeteri kadar tuz

Piştirme torbasının içine 1 tatlı kaşığı Pınar Un koyup torbanın her yerine dağılmasını sağlayın. Hindinizi tuz, karabiber ve kırmızı biber karışımı ile ovun. Hindiye soğan ve havuç ile hazırlayacağınız bir sebze buketi ile birlikte piştirme torbasına yerleştirin. Pınar Hindi Piştirme Seti içinde yer alan tel ile ağzını bağlayacağınız piştirme torbasının bir köşesinde; hava buharının çıkması için küçük bir delik açın. Hindinin göğüs kısmının yukarıda kalmasına özen gösterin. Hindiye bu şekilde fırın tepsisine yerleştirin. Önceden 200 C ısıtılmış fırında; üzerindeki piştirme göstergesi atıncaya dek (yaklaşık 120 dk.) pişirin. Keşaneleri haşlayıp kabuklarını çıkarın. Ayıklayıp ıslattığınız pirinci, tereyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Bir başka tencerede eriteceğiniz tereyağında fıstıkları pembeleştirin. Kuş üzümü, baharat ve tuzu, yarım litre et suyu ile birlikte karışıma ekleyin. Bu harcı, haşladığınız keşaneleri ve 1.5 lt. et suyunu kavurduğunuz pirinçlerle karıştırın. İç pilavı ağzı kapalı olarak, kısık ateşte 15-20 dk. pişirin.

Hindiye fırından alıp piştirme torbasından çıkarın ve bacaklarını çözün. Piştirme göstergesini üzerinden alın. Sofralarınızda daha şık bir görünüm için, servise sunmadan önce, Pınar Hindi Piştirme Seti içindeki dekoratif püskülleri hindinin butlarına geçirin. Hindinizi sebze buketi ve iç pilav ile birlikte servise sunun.