# MANTARLI KESTANELİ HİNDİ

Malzeme
- 500 g kuşbaşı hindi
- 2 adet kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 300 g mantar
- 250 g kestane
- 1 adet kabak
- 3 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 4 adet taze soğan
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
2. Mantarların saplarını çıkardıktan sonra ortadan dörde bölün.
3. Kestaneleri yıkadıktan sonra keskin bir bıçak ile üzerlerini çizin. 185 derecede ısıttığınız fırında kestaneler yumuşayıncaya kadar pişirin. Kabuklarını soyun.
4. Kabağın kabuğunu kazıdıktan sonra küçük kuşbaşılar halinde doğrayın.
5. Taze soğanları ayıklayıp, kıyın.
6. Havucun kabuğunu kazıyıp, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
7. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp içine kuşbaşı hindileri ilave edip, hindiler renk alıncaya kadar kavurun.
8. Hindiler renk alınca içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
9. Soğanlar pembeleştikten sonra içine rendelenmiş havuçu, doğranmış mantarları ilave edip, mantarlar suyunu çekinceye kadar kavurun.
10. Mantarlar suyunu çekip, kavrulunca doğranmış kabağı, kıyılmış taze soğanları ekleyip kavurun.
11. En son içine kestaneleri, kırmızı pul biberi tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın.
12. Tavuksuyu ilave edip, orta ateşte sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28768 • adı:Mantarlı Kestaneli Hindi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:02