PİLAV ÜSTÜ KESTANELİ HİNDİ

1 adet hindi
2 su bardağı pirinç
2 adet soğan
1 adet havuç
1 adet kereviz
2 defne yaprağı
Tane karabiber, kırmızı toz biber
200 gram kestane
2 çorba kaşığı toz şeker
1 litre tavuk suyu
150 gram brokoli
3 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

Bir tepsiye hindiyi koyun ve sızma yağ yardımı ile dışını toz kırmızı biber ile sıvayın. Soğanı, havucu, kerevizi gelişigüzel doğrayıp hindinin içine yerleştirin. Ayaklarını iple bağlayın. Tepsinin altına sebzeleri, tane karabiberi ve defne yaprağını koyarak 160 derece fırında pişirmeye bırakın. Pirinç ve tavuk suyu ile klasik pilav hazırlayın. İçine haşlanmış brokoli ekleyin. Üzerine tereyağı konularak dinlenmeye bırakın. Kestaneleri haşlayıp soyun. Şeker ilave edip kestaneleri karamalize edin. Bir miktar et suyu ya da tavuk suyu ekleyip kaynatın. Servis tabağına pilavı şekilli koyun. Hindi etini pilavın önüne koyup kestaneyi de servis tabağına serpiştirin. Pişerken çıkardığı suyu hindinin üzerine döküp servis edin.

© lezzetler.com tarif no:94618 • adı:Pilav Üstü Kestaneli Hindi • gönderen:seb-i yelda • indirme tarihi:18.04.2024 - 05:16