



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇ PİLAVLI KESTANELİ HİNDİ

MALZEMELER

1 adet hindi
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz, kırmızı biber
5-6 adet arpacık soğan
1 adet defne yaprağı
1 adet elma
Bir tutam tane karabiber
3 adet domates
5-6 adet sivri biber
Yarım kg kestane
İç Pilav İçin:
2 su bardağı pirinç
125 gram tereyağı
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 adet soğan
200 gram kuzu ciğeri
2 çorba kaşığı kuş üzümü
3 su bardağı etsuyu
Yenibahar, karabiber, tuz

YAPILIŞI:

İç Pilav:

Pirinç ayıklayıp, ılık suyla ıslatın. 20 dakika bekletip, süzün. Tereyağının 1 çorba kaşığını ayırıp gerisini tencereye alın. Pirinç yağda kavurun. Bu sırada 1 çorba kaşığı tereyağında sırasıyla dolmalık fıstık, yemeklik doğranmış soğan ve küçük doğranmış ciğeri kavurun. Pirinç ilave edin.

Tuz, karabiber, yenibaharı katın.

Kuş üzümünü de ilave edip, et suyunu ekleyin. Kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Haşlanmış kestane, brokoli ve ince kıyılmış dereotuyla süsleyerek, servis yapın.

Kestaneli Hindi:

Hindinin karnını kesip, içini temizleyin. Çiçek yağı, tuz, kırmızı biberi karıştırın. Hindinin üzerine bu karışımı sürün. İçine hazırladığınız iç pilavı, biber, yuvarlak dilimlerde doğranmış domates ve defne yaprağını koyun.

Kestaneleri kızgın fırında kavurun. Hindinin içine doldurun. Fırın tepsisine de kalan pilavı yayın. Önceden ısıtılmış 140 dereceli fırında yaklaşık 1,5 - 2 saat pişirin