



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE AŐI

Anadolujet Magazin

600 g kestane
200 g kuzu kuőbaőı eti
45 mililitre ayııeği yağı
350 g soyulmuő ve bütün halde arpacık soğanı
1 orba kaőıęı un
1,5 litre tavuk suyu
1 ay kaőıęı zerdeçal
2 ay kaőıęı tuz
1 tutam karabiber

Kestanelere bıçakla birer çizik atılır ve 220 derecede ısıtılmıő fırında kabukları soyulabilecek kıvama gelinceye kadar yaklaşık 20-30 dakika piőirilir. Kenara alınır ve soğuduktan sonra kabukları soyulur. Kuzu eti ayııeği yağında orta ateőte bir tencere içerisinde kavurulur. Arpacık soğanlar ilave edilir ve karıőtırarak kavurmaya devam edilir. Tavuk suyu, zerdeçal, kestaneler ilave edilir. Et ve kestaneler tamamen yumuőayıncaya kadar kısık ateőte piőirilir.
