



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANE İÇ PİLAVLI HİNDİ BUT

<https://migros.com.tr>

1 hindi budu  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber  
2 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı fesleğen  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Tuz  
1 adet limon  
1 adet portakal  
1 adet soğan  
4 yemek kaşığı tereyağı  
2 su bardağı pirinç  
1 tatlı kaşığı nane  
1 tutam tarçın  
1 tutam yenibahar  
1 paket kuşüzümü  
1 paket dolmalık fıstık  
3 dal dereotu  
Tuz  
Karabiber  
1 su bardağı kestane

1. Derin bir kase içinde sıvı yağ, rendelediğiniz sarımsak ve baharatları karıştırın.
2. Fırça yardımıyla tüm sosu hindi butuna sürün ve fırın torbasına yerleştirin.
3. Limon ve portakalı kabuklarıyla dilimleyip pişirme torbasının içine atın.
4. Poşeti kapatıp üzerine bıçakla 2-3 delik açın.
5. 180 önceden ısıtılmış fırında 1,5 saat pişirin.
6. 1 saatin sonunda ısıyı 150 dereceye düşürün ve 30 dakika daha pişirin.
7. Kestaneli pilav ile servis yapın.
8. Kestaneli iç pilavın yapılışı; Pirinçleri 30 dakika kadar ılık suda bekletin.
9. Soğanları yemeklik doğrayın ve tencereye alın.
10. Tereyağı ve bir miktar tuz ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
11. Kavurduğunuz soğanlara dolmalık fıstığı, kuş üzümünü ve yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri ekleyip 2 dakika daha kavurun.
12. Tarçın, yenibahar, tuz ve diğer baharatları da ekleyerek 2 dakika daha kavurun.
13. 3 su bardağı sıcak suyu ilave edip karıştırın.
14. Pilav suyunu çekince dilimlediğiniz kestaneleri tencereye ekleyerek karıştırın ve altını kısarak 10 dakika kadar demleyin.



© lezzetler.com tarif no:109771 • adı:Kestane İç Pilavlı Hindi But • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:39