



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KESTANE YAHNİSİ

2 orba kaşığı margarin
500 gram kestane
1 orba kaşığı domates püresi
1 adet soğan
500 gram kuşbaşı et
1 ay kaşığı tarçın
Tuz
Karabiber

Tencereye margarinini alın. Eriyince yemeklik doğradığınız soğan ve kuşbaşı iriliğinde kesilmiş etleri ilave edin. Kuvvetli ateşte suyunu salıp çekene dek kavurun. Üstünü örtecek kadar sıcak su koyun. Kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Kestaneleri yıkayın. Bıçakla üzerlerini çizsin. Fırında ya da ızgarada pişirin. Kabuklarını soyun. Etlerin üzerine ilave edin. Domates püresi, tuz ve karabiber ekleyin. 10 dakika daha pişirin. Üzerlerine tarçın serpin, servis yapın.