



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KESTANELİ ELMALI HİNDİ

- 5 kilogram hindi
- 3 bardak pirinç
- 2 adet kesme şeker
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 5 adet kuru soğan
- 3 yemek kaşığı kuş üzümü
- 3 yemek kaşığı fıstık içi
- 1 yemek kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı karabiber
- 1 adet patates
- 3 adet elma
- 1 kilogram kestane
- 1 kilogram Brüksel lahanası
- 1 demet dereotu
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı ketçap

Hindiyi yıkayıp büyük bir tencereye koyun. Üstüne 10 bardak su, soğan, patates, elma ve tuz ilave edin. 35 dakika haşlayın.

Hindiyi fırın tepsisine alın. Suyunu bekletin. Yoğurt ve ketçabı karıştırıp fırça ile hindinin her tarafına sürün.

Üstüne hindinin haşlandığı sudan 4 bardak kadar gezdirip fırında 2 saat kızartın.

Pilavı için soğanları küp küp doğrayıp tereyağında kavurun. Bu arada tuzunu, karabiberini de atmalısınız.

Kahverengi olunca ılık suda bekletilmiş pirinçleri ilave edin. Pirinçlerle 10 dakika kavurun.

Dolmalık fıstıkları bir kaşık sıvı yağda pembeleştirin. Kuş üzümünü de ılık suda bekletin. Kuş üzümünü, tarçını, yenibaharı, kestanenin yarısını pirince ekleyin, dereotunu doğrayın. Üzerine 3 bardak hindi suyunu ilave edip pişirin.

Kestanelerin üzerini bıçakla X şeklinde çizip 20 dakika soğuk suda bekletin ve tepsiye dizin. 20 dakika fırında pişirip kabuklarını soyun.

Hindiyi 2 saatin ardından fırından çıkarıp içine pilavı doldurun. Kenarlarına kestaneleri dizin. Elmayı, kabuklarını soymadan iri halkalar halinde doğrayıp kenarlarına döşeyin. 1 saat pişirip servis yapın. Hindi daha güzel kızarsın diye 1 kaşık tereyağını eritip arada fırın kapağını açarak fırçayla hindinin üstüne sürebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:144359 • adı:Kestaneli Elmalı Hindi • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:03.04.2025 - 08:56