



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ HİNDİ (9 AY)

40 gr hindi kotlet
80 gr kestane
80 gr peynir
biraz tereyağı
1 çimdik tuz

Hindi kotletleri pişirin (tercihen buhar). Kestaneleri yıkayın, soyun, haşlayın. Bir karıştırıcı içinde hindi, kestane, beyaz peynir ve tuzu pürüzsüz bir krema olana kadar karıştırın. Püreyi tavaya alın tereyağı ile birlikte düşük ısıda çok az çevirin.
