



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ HİNDİ DOLMASI İÇİ

600 gr kestane (kabuksuz)
500 gr (2+1/2 su bardağı) et suyu
1 çorba kaşığı kereviz (rendelenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 iri soğan (ince doğranmış)
250 gr sosis (ince kıyılmış)
100 gr (1+1/2 su bardağı) taze ekmek içi
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)

Kestane, et suyu, kereviz rendesi, tuz ve biberi orta boy bir tencereye koyup orta ateşe oturarak 1 saat, kestaneler yumuşayıp suyu emene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp içindekileri derin bir kaseye aktararak ılınmaya bırakınız. İlininca kestaneleri ufalayınız. Küçük bir tencerede yağı orta ateşte kızdırınız. Soğan ve sosisleri ekleyip 8 dakika pişirdikten sonra, ateşten alıp ılınmaya bırakınız. Ekmek içi ve yumurtaları, soğan ve sosis karışımı ile birlikte ufalanmış kestanelere ekleyip kaşıkla iyice karıştırınız. Harcınız kullanılmaya hazırdır.