



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ HİNDİ DOLMASI

1 adet 4 kiloluk hindi
1,5 kilo kestane
2 elma
3 portakal
3 kaşık domates salçası
1 kaşık yoğurt
1 paket tarçın
Defne yaprağı
Karabiber
Tuz

Hindiyi soyup tüylerini temizledikten sonra ateş üzerinde de tütüleyip ince tüylerini de temizleyiniz. İyice yıkadıktan sonra, büyükçe bir tencerede 2 saate yakın pişiriniz. Suyun içinden hindiyi çıkarıp alındıktan sonra defne yaprağı, karabiber ve tuz karışımı ile içini ve dışını iyice oyunuz. Başka bir tencerede 1,5 kilo kestaneyi haşlayıp kabuklarını soyunuz. Kestanelerin üzerine 1 paket tarçın, kabukları soyulup küçük küçük küp şeklinde doğranmış elma ve 1 tane portakalı ilâve ederek iyice karıştırınız. Hindinin içine bu karışımı doldurup dikiş. Başka bir kapta hindinin pişen suyundan iki kase alınız. Bunun üzerine 3 kaşık domates salçası ve 1 kaşık yoğurdu ilâve edip iyice karıştırınız. Hindinin dışına bu karışımdan sıvazlayıp fırına atınız. 45 dakika bir tarafını 45 dakika diğer tarafının kızarmasını sağlayınız. Fırında hindiyi kızartırken arada bir karışımdan üstüne atınız. Kızarmasına 15 dakika kala 2 portakalı halka halka kesip hindinin üstüne ve etrafına dizip tekrar fırına atınız. 15 dakika böylece kızardıktan sonra çıkarıp servis yapınız.

Not: Hindinin yanında garnitür olarak suyundan içili pilâv yapabilirsiniz.