



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ HİNDİ DOLMASI

1 adet Pınar hindi
8 bardak su
1/2 yemek kaşığı tuz
Salçası için:
80 gr. sıvıyağ (4 yemek kaşığı)
2 adet orta büyüklükte kuru soğan
1 kahve fincanı domates salçası ya da 2 adet domates
2 su bardağı hindi suyu
Kestaneli iç pilav:
375 gr. pirinç (1,5 su bardağı)
250 gr. keşane
1 adet orta boy kuru soğan
60 gr. sıvıyağ (3 yemek kaşığı)
1 yemek kaşığı çamfıstığı
2 yemek kaşığı kuş üzümü
Tuz, karabiber, yenibahar, tarçın

Temizlenmiş hindi 8 bardak su ile tencereye konur ve kaynatılır. Başka bir kaptaki soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Domates kullanılacaksa, üstüne domatesler de konur. Domatesler kavrulduktan sonra hindi suyu eklenir. Sonra hindi bir tepsiye konur. Üzerine bu salça dökülerek fırına konur. Diğer yanda, iç pilav hazırlanır. 2 silme yemek kaşığı yağın içinde 1 adet soğan öldürülür. Çam fıstıkları da atılarak kavrulur. Daha sonra pirinç ilave edilir ve 10 dakika kadar kavrulur. Bu arada kestaneler hafifçe yumuşayacak ama dağılmayacak şekilde haşlanır. Sonra pirinçlere silme 1 çay kaşığı karabiber, tarçın, bahar, kuş üzümü, tuz, 1 tatlı kaşığı toz şeker ve kestaneler eklenir. Üzerine 1,5 bardak su konur. 20 dakika kadar kaynatılır. Fırından çıkarılan hindinin içine pilav doldurulur. 10 dakika daha fırına atılır.