



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ HİNDİ DOLMASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2.5 [?] 3 kg lık bütün hindi
250 g kestane şekeri ya da haşlanarak iç kabuğu soyulmuş kestane
2 adet kuru soğan
750 g pirinç
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı çam fıstığı
3/4 paket margarin
Yeterince domates salçası
Yeterince tuz, karabiber, tarçın ve yenibahar
250 g kestane şekeri yada haşlanarak iç kabuğu soyulmuş kestane (arzuya göre)
Üzerine sürmek için:
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı kekik
1/2 su bardağı sıvı yağ

Hindi, 1 adet kuru soğan, yeterince su ve tuz ile birlikte haşlanır.

Piştikten sonra suyu süzülür.

Yukarıda ölçüleri verilen iç pilavı hazırlanır.

İç pilavın suyunu ilave etmeden önce, 250 g kestane şekeri ya da haşlanarak iç kabuğu soyulmuş kestane ile pişirilir.

Pilavı pişirirken hindinin haşlama suyu kullanılır.

Süzülen hindi suyunun 2 su bardağı kadarı yeterince salça ile renklendirip, hindilerin üstüne dökülür.

Kırmızı pul biberi ve kekiği, sıvı yağda karıştırıp, hindinin üzerine sürülür.

Önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar fırınlanır.

Bir tarafı kızarıncaya hindileri ters çevirerek, diğer yüzüne de kekikli sos sürülür ve tekrar fırında kızartılır.

Özel gün yemeği olduğu için genellikle müşterinin önünde servis yapılır.

Sıcak olarak servis yapılmalıdır, ikinci kez ısıtılarak servis yapılması uygun değildir.

Çeşitli sebze garnitürleriyle servis yapılır.