



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ HİNDİ KIZARTMA

6-7 kg hindi eti

Tuz

Karabiber

1,5 çay kaşığı pul biber

1 kg kestane

2 çorba kaşığı Teremyağ

500 gram arpacık soğan

Hindinin üzerindeki tüyleri temizleyin. Fırın tepsini önceden ısıtılmış 230 derece fırının alttan birinci gözüne yerleştirin. Hindinin içini ve dışını iyice yıkayıp hafifçe kurulayın. Ufak bir kasede tuz, karabiber ve pulbiberi karıştırıp hindinin içine ve dışına iyice serpiştirin. Hindiye sıcak arpacık soğanlarla tepsiye alıp fırına yerleştirin. 1 saat sonra tepsiyi 180 derece çevirin. Hafifçe bir ucundan kaldırarak hindinin içindeki suyun tepsiye boşalmasını sağlayın. Kestaneleri haşlayıp kabuklarını soyun. Haşlanmış kestaneleri Teremyağda çevirin ve tepsideki hindinin yanına alın. Sıcak fırında üzeri nar gibi kızarana kadar pişirin. Hindiye fırından çıkartıp dilimleyerek servis yapın.