



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ HİNDİ

1 adet hindi
Yarım kilo kestane
1 adet soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Temizlenmiş, yıkanmış hindi büyükçe bir tencereye yerleştirilir ve orta hararetili ateşte iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Pişmesine yakın tuz ve karabiber de eklenir. Pişen hindi bir kepçeyle tencereden çıkarılır. Diğer tarafta tereyağı eritilir. İnce kıyılmış soğanlar atılır, hafifçe çevrilir ve hindinin suyuna atılır. Ayıklanmış, yıkanmış ve kabukları çıkarılmış kestaneler de bu suya atılır. Kestaneler iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Hindi bir fırın tepsisine konur. Etrafına, kalanı da içine olmak üzere kestaneler dizilir. Hindinin kalan suyundan 2 çay bardağı kadar su da konulup hindi iyice kızarınca kadar 180 derecede yarım saat kadar pişirilir.