



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ HİNDİ

Malzemesi

2 kg'lık 1 adet hindi

1 kg. kestane

2 çorba kaşığı margarin

1 adet elma (golden türü)

1 tatlı kaşığı tane karabiber

Tuz

Hindiyi tavuk gibi temizleyip yıkadıktan sonra alazlayarak tüylerini temizleyin ve ayaklarını birbirine bağlayın. Bir tencerenin yarısına kadar sıcak su koyarak, tuz ve tane karabiberleri ekleyin. Hindiyi 1-2 bardak su kalıncaya kadar ve etleri dağılmadan yumuşayınca kadar pişirin. Kestanelerin dış kabuklarını, sivri uçlu bir bıçakla çizip, bir tepsi içinde fırında kızartın. Sonra, iç ve dış kabuklarını soyarak hafifçe tuz serpin ve hindinin içine doldurun. Hindinin açık kalan bölümünü soyulmuş golden elmayla kapatın.

Hindiyi fırın tepsisine yerleştirip, üzerine eritilmiş margarini sürün. Haşlama suyundan tepsinin dibine 1 bardak kadar koyun. Fırında 40 dakika daha kızartarak pişirin, sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "yunus özoğlu" tarafından gönderildi. 24.04.2018

