



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KESTANELİ KUZU

2 kg.luk kuzu butu  
20 adet yeşil kakule  
15 gr. top karabiber  
20 gr. bal  
50 ml. zeytinyağı  
2 adet soğan  
250 gr. kestane  
500 gr. ıspanak  
1 adet havuç  
300 ml. et suyu veya bulyon  
Tuz  
Karabiber

Kakulenin tohumlarını hafifçe ezin ve yağsız tavada 1 dakika kavurun. Soğuyunca robotta irice kıyın. Bal ve 20 ml. zeytinyağını kakulelere ekleyin. İspanağı ayıklayın ve yapraklarını sıcak suya batırıp blanşe edin. Kabaca doğrayın. Havucu temizleyip iri rendeleyin. Kestaneleri fırınlayın ve kabuklarını soyun. Butun kemiğini kasabınıza çıkartırın. Tuz ve karabiber serpin. Hazırladığınız ballı karışımı butun üzerine iyice yedirek sürün. İspanakları ve havuç rendeyi ete döşeyin. Mutfak ipi ile rulo yapıp sarın. Soğanları irice kıyın. Kalan yağı tavada kızdırın, soğanları şeffaf oluncaya kadar kavurun. Eti her tarafı açık kahverengi olana kadar bu soğanlı yağda kızartın. Et suyunu ve kestaneleri ekleyerek eti fırın kabına alın. Önceden 180 °C'de ısıtılmış fırında yaklaşık 2 saat pişirin. Pişme süresinde eti aralıklarla çevirip üzerine suyundan dökün. Eti fırından çıkarıp ipliklerini çıkartın. Kestanelerle beraber servis yapın.