



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ PİLAV VE YILBAŞI HİNDİSİ

Yılbaşı Hindisi  
30 Gr Tereyağı  
1 Tutam Biberiye  
1 Tutam Taze Kekik  
4 Bardak Pirinç  
200 Gr Kestane  
20 Gr Çam Fıstığı  
20 Gr Kuş Üzümü  
1 Adet Soğan  
Yenibahar  
Tuz  
Karabiber  
Yarım Demet Dereotu

Paketten çıkardığınız hindinin derisi ve eti arasında boşluk açın.  
Tereyağı, taze kekik, tuz ve biberiyeden elde ettiğiniz karışımı derinin arasına sürün.  
Fırına dayanıklı ip ile ayaklarını bağlayın.  
Hindinin iç bölgesine defne yaprakları doldurup fırın poşetine geçirin.  
180 derecede 2 saat pişirin.  
Fırını kapattıktan sonra yarım saat kapalı şekilde dinlendirin. (suyunu içine çekmesi için)  
Pilav: Zeytinyağı ve tereyağında soğanları pembeleşinceye kadar kavurun.  
Yıkamış pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin.  
Ardından pişirilip kabuğu soyulmuş kestaneleri ekleyin.  
Tuz, yenibahar, karabiber, şeker ekleyin.  
Suda beklettiğiniz kuş üzümü ve çam fıstığını ekleyin.  
Suyunu ekleyip pişmeye bırakın.  
Piştikten sonra doğranmış dereotunu ekleyip servis edebilirsiniz.

