KESTANELİ HİNDİ DOLMASI

Malzemeler ; 6 kişi için

2 Kg'lık bir adet Hindi

8 su bardağı Su

½ yemek kaşığı Tuz

SALÇASI İÇİN

80 gr sadeyağ (4 yemek kaşığı)

2 adet orta büyüklükte Kuru Soğan

1 kahve fincanı domates salçası yada 2 adet irice Domates

2 su bardağı Hindi Suyu

KESTANELİ İÇ PİLAV

375 gr Pirinç (1,5 su bardağı)

250 gr Kestane

1 adet orta boy Kuru Soğan

60 gr sadeyağ (3 yemek kaşığı)

1 yemek kaşığı Çam Fıstığı

2 yemek kaşığı Kuş Üzümü

Tuz, Karabiber, Yeni Bahar, Tarçın

Yapılışı

 Temizlenmiş hindi 8 bardak su ile tencereye konur ve etleri yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Bu arada suyun ısınmasıyla oluşan köpükler delikli bir kepçe ile alınır.

Sonra yağın içine soğanlar çentilerek pembeleşinceye kadar tutulur. Domates kullanılacaksa, üstüne domateslerde konur. Domatesler kavrulduktan sonra hindi suyu ilave edilir. (eğer salça kullanılıyorsa, bu safhada sulandırılmış salça ilave olunur).Sonra, Hindi bir tepsiye konur. Üzerine bu salça dökülerek fırına konur. Diğer yanda, İç Pilav hazırlanır. 2 silme yemek kaşığı yağ içine 1 adet soğan çentilir. Çam fıstıkları da atılarak kavrulur. Daha sonra pirinç ilave olunur ve 10 dakika kadar kavrulur. Bu arada Kestaneler hafifçe yumuşayacak ama dağılmayacak şekilde haşlanır.Sonra pirinçlere silme 1 çay kaşığı karabiber, tarçın, bahar, Kuş Üzümü tuz, 1 tatlı kaşığı toz şeker ve Kestaneler ilave edilir. Üzerine 1,5 bardak su ilave edilir. 20 dakika kadar kaynatılır.Fırından çıkarılan Hindinin içine pilav doldurulur. 10 dakika daha fırına atılır.

Servise getirilriken hindinin ayakları aluminyum folyo ile süslenebilir.

Afiyet olsun......