

Kestaneli Hindi But

Malzemeler

2 adet hindi but
5 su bardagi su
1 tatli kasigi tereyagi
1 cay kasigi karabiber
1 tatli kasigi tuz
Pilav Icin :
2 su bardagi pirinc
500 gr. haslanmis kabuksuz kestane
2 adet kuru sogan
1 su bardagi hindi suyu
2 su bardagi sicak su
1 tatli kasigi yenibahar
4 corba kasigi siviyağ
1 cay kasigi karabiber
2 cay kasigi tuz

Yapilisi

Oncelikle hindi butlarini yıkayıp tencereye yerlestin. 3 su bardagi su ve tuz ilave edip kisik ateste 20 dakika pisirin. 1 su bardagi hindi suyunu ayirip kenarda bekletin. Etlari kevgirle ayri bir yere alip uzerilerine tereyagi surup karabiber serpin ve firin posetine yerlestin. 200 dereceye ayarli firinda (posete su eklemeyin ve poseti kesmeyin) 50 dakika pisirin.

Pilav icin; pirinci ilik suda 30 dakikada bekletin. Suzup bol suyla yıkayin. Soganlari soyup zardan ufak dograyin. Siviyağı tencerede kizdirip soganlari kararincaya kadar karistirarak kavurun. Pirinci ilave edip kisik ateste karistirarak 10-12 dakika kavurun. Kestaneleri, tuz, karabiber, yenibahar ilave edin. Hindi suyu ve 2 bardak sicak suyu pilava ekleyip karistirin. Tencerenin kapagini kapatip kisik ateste pilav suyunu cekinceye kadar pisirin. Pilavi karistirip uzerini kagit havluyla ortun ve 20 dakika dinlendirin. Pilavi servis tabagina alin, posetten hindi butlarini cikartip uzerine ilave edin. Sicak olarak servis yapin.

AFİYET OLSUN..