

Fırında Kestaneli Hindi ve Brüksel Lahanası

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 600 g hindi but kuşbaşı
- 250 g haşlanmış kestane
- 300 g Brüksel lahanası
- 1 kırmızı soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 su bardağı tavuk suyu
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Hindi etini yaklaşık 2–3 cm büyüklüğünde eşit parçalar halinde kesin. Brüksel lahanalarının sert diplerini alın ve büyük olanları ikiye bölün; kırmızı soğanı kalın dilimleyin. Haşlanmış kestaneleri süzüp fırını 200°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Hindi, kestane ve Brüksel lahanasını tepsideki suyuyla birlikte sıcak servis edin. Porsiyonlamadan önce yemeği birkaç dakika dinlendirin.

Yapılışı:

1. Hindi ve sebzeleri tepsiye alın:

- Hindi kuşbaşını, ikiye bölünmüş Brüksel lahanalarını ve soğan dilimlerini fırın kabına yerleştirin.
- Zeytinyağı, kekik, tuz ve karabiberle harmanlayın; çiğ hindiyle temas eden gereçleri diğer yiyeceklerden ayrı tutun.

2. İlk aşamada fırınlayın:

- Tavuk suyunu kabın kenarından ekleyip üzerini folyo ile kapatın. 200°C fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Kapalı pişirme hindinin ve lahanaların yumuşamasını sağlar; tepsideki sıvıyı tamamen çektirmeyin.

3. Kestaneleri ekleyin:

- Folyoyu dikkatlice açıp haşlanmış kestaneleri tepsiye dağıtın; malzemeleri nazikçe karıştırın.
- Kestaneler zaten haşlanmış olduğundan dağılmamaları için bu aşamada ekleyin.

4. Üstünü kızartıp pişmeyi doğrulayın:

- Tepsiyi açık olarak 20–25 dakika daha fırınlayın; bu tarifte toplam fırın süresi yaklaşık 40–45 dakikadır.
- En büyük hindi parçasını kesip içinin tamamen piştiğini kontrol edin. Merkezinde çiğ doku varsa birkaç dakika daha fırınlayın; ardından tepsiyi birkaç dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hindi kesildiğinde merkezinde çiğ doku kalmamalı; Brüksel lahanaları çatal batacak kadar yumuşamalı, kestaneler dağılmadan ısınmalıdır. Tepsideki sıvı tamamen çekilirse sebzeler kurumadan kontrol edin.

Saklama:

Hindi, Brüksel lahanası ve kestaneleri tepsi suyuyla birlikte piştikten sonra iki saat içinde sığ, kapalı kaba alıp buzdolabında iki gün içinde tüketin. Isıtırken kurumasın diye biraz sıcak su ekleyin; yalnız yiyeceğiniz porsiyonu, içi tamamen ısınana kadar bir kez ısıtın.

>> **İpucu:** Kestaneler haşlanmışsa son bölümde ekleyin; böylece fırında dağılmazlar.

Kiraz'ın Mutfağı