

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Γαλοπούλα γεμιστή

ΥΛΙΚΑ

- 1 γαλοπούλα 3,5 κιλών (με το συκώτι)
- 2-3 συκωτάκια πουλιών
- 500 γρ. μοσχαρίσιος κιμάς
- 2 φλιτζάνια γλυκό τραχανά ή πλιγούρι
- 1 φλιτζανάκι σταφίδες
- 300 γρ. κάστανα ψημένα καθαρισμένα
- 20 ξινά δαμάσκηνα
- ½ λίτρο ζωμό κότας
- 1 φλιτζανάκι κουκουνάρι
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 2 πορτοκάλια
- Παρθένο Σησαμέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σοτάρουμε σε Παρθένο Σησαμέλαιο τα κρεμμύδια με τον κιμά προσθέτουμε το γλυκό τραχανά και το ζωμό μέχρι να μαγειρευτούν καλά. Σε ένα τηγάνι μικρό, σοτάρουμε τα συκώτια ψιλοκομμένα. Ανακατεύουμε τον κιμά με το πλιγούρι, τα δαμάσκηνα, το κουκουνάρι, τα συκωτάκια και τα κάστανα. Καθαρίζουμε και αλατοπιπερώνουμε εσωτερικά και εξωτερικά τη γαλοπούλα. Αφαιρούμε το λαιμό και αφήνουμε το δέρμα του (άδειο). Γεμίζουμε την κοιλιά, το στήθος και το λαιμό (μόνο δέρμα) και ράβουμε γερά με κλωστή. Πιέζουμε τα πόδια της γαλοπούλας προς την κοιλιά και δένουμε τα κότσια κάτω από την ουρά της. Διπλώνουμε στη συνέχεια τις φτερούγες κάτω από την πλάτη, έτσι ώστε να τεντωθεί το στήθος και να "στρογγυλέψει" η γαλοπούλα. Κόβουμε τα πορτοκάλια σε λεπτές φέτες και σκεπάζουμε με αυτές το στήθος της, για να μη καεί και ειδικά στα σημεία που είναι η γέμιση κάτω από το δέρμα. Ψήνουμε για 1 ώρα στους 180 βαθμούς και για 1,5 ώρα στους 130 βαθμούς. Βγάζουμε τα πορτοκάλια και με τους ζωμούς που έβγαλε η γαλοπούλα και το Παρθένο Σησαμέλαιο, αλείφουμε το στήθος για να γυαλίσει και να ροδίσει καλά. Γύρω-γύρω από τη γαλοπούλα βάζουμε πατάτες τις οποίες έχουμε ήδη ροδίσει σε Παρθένο Σησαμέλαιο και συνεχίζουμε το ψήσιμο μέχρι να ψηθούν και αυτές.