

# Γαλοπούλα με Δενδρολίβανο & “Ντραμπούι”

## Υλικά

1		Γαλοπούλα (4 - 5 κιλά με τα εντόσθια)
120	γρμ.	Ψίχα Ψωμιού
25	γρμ.	Κουάκερ
1	κουταλιά	Βούτυρο
3	κουταλάκια	Δενδρολίβανο
2	κουταλιές	Ντραμπούι
2	κουταλιές	Λάδι
	λίγο	Σέλινο (ρίζες & φύλλα, ψιλοκομμένο)
1		Μήλο (βρασμένο και κομμένο σε ροδέλες)
1		Κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)
1		Αυγό
		Αλάτι
		Πιπέρι

## Ετοιμασία

1. Πλένουμε, καθαρίζουμε την γαλοπούλα και την αλατοπιπερώνουμε καλά, μέσα - έξω. Ζεματάμε τα εντόσθια και τα ψιλοκόβουμε.
2. Σε μία κατσαρόλα σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σέλινο με το λάδι και μετά από 2 – 3 λεπτά προσθέτουμε το μήλο και το βούτυρο.
3. Μόλις λιώσει και το βούτυρο προσθέτουμε επιπλέον τα εντόσθια, το ψωμί, το κουάκερ, το αυγό, το δενδρολίβανο, το αλάτι και το πιπέρι, ανακατεύουμε προσεκτικά και αφού πάρουν μία – δυο βράσεις, σβήνουμε με το ντραμπούι.
4. Γεμίζουμε την γαλοπούλα και την ράβουμε. Την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C.