

Γαλοπούλα Γεμιστή με Κάστανα & Ξυνόμηλα

Υλικά

1		Γαλοπούλα (4 – 5 κιλά και τα εντόσθια)
20	μεγάλα	Κάστανα (κομμένα σε κομματάκια)
3	κουταλιές	Βούτυρο
2	κουταλιές	Αμύδαλα
2	κουταλιές	Ξανθές Σταφίδες
5	κουταλιές	Φρυγανιά (τριμμένη)
2		Ξυνόμηλα (ψιλοκομμένα)
1		Κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)
4		Λεμόνια (το χυμό τους)
		Κανέλα
		Αλάτι
		Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Καθαρίζουμε και πλένουμε τη γαλοπούλα καλά και την μισοβράζουμε σε αλατισμένο νερό.
2. Ζεματάμε τα εντόσθια και τα ψιλοκόβουμε.
3. Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι με το βούτυρο και προσθέτουμε τα εντόσθια, αλάτι και πιπέρι.
4. Όταν πάρουν χρώμα προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και μόλις τσιγαριστούν και αυτά, προσθέτουμε λίγο από το νερό που βράσαμε την γαλοπούλα, ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν μέχρι να απορροφήσουν όλο το νερό.
5. Γεμίζουμε την γαλοπούλα, την ράβουμε, την αλείφουμε με λεμόνι, την αλατοπιπερώνουμε, την βάζουμε σε βουτυρωμένο ταψί και την ψήνουμε σε μέτριο φούρνο. Μπορούμε αν θέλουμε να προσθέσουμε πατάτες.