



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KESTANELİ BADEMLİ PİLAV

1 su bardağı pirinç
1, 5 su bardağı sıcak su
1 adet ayva
100 gr kestane
½ çay bardağı kabuksuz badem
1 adet kesme şeker
1 orta boy kuru soğan
Yarım çay kaşığı tarçın
½ adet limon
2 yemek kaşığı margarin
Tuz

Pirinci, ılık ve tuzlu suda en az yarım saat bekletin. Daha sonra süzün, duru suyu çıkana dek yıkayın. Kestaneleri yıkayın, bıçakla üstlerine kesik atın. Teflon tavaya dizin. İçine bir parmak kadar su koyup pişirin. Suyunu çekince diğer yüzlerini çevirip 2 dakika daha pişirin. Birini yiyerek pişip pişmediğini kontrol edin. İstediyiniz kıvamdaysa tavadan alıp ılınmasını bekleyin. Sonra kabuklarını soyup 1-2 parçaya kesin. Ayvanın kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayın. Limon suyunu üzerine döküp karıştırın ki kararmasın. Kuru soğanı diş diş doğrayın. Tencereye margarin koyun, kızdırın. İçine soğanları, ayvaları ve bademleri dökün. Karıştırarak 7-8 dakika pişirin. Bu sürede bademler hafif kızaracak, soğanlar saydamlaşacak, ayvalar da hafifçe yumuşayacak. Tencereye pirinçleri alın ve 2 dakika kadar diğer malzemelerle kavurun. Sıcak suyu, şekeri, tarçını, kestaneleri ve damak tadınıza uygun miktardaki tuzu ekleyin. İyice karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. Suyunu çekene kadar orta ateşte sonra en kısıkta pirinçler uzayıp tombullaşana dek pişirin. Ocağın altını kapatın, tencere ile kapak arasına temiz bir bez veya kağıt havlu sererek demlendirin.

