



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KESTANELİ PİLAV

1 su bardağı baldo pirinç
7- yemek kaşığı zeytinyağı
50 gr tereyağı
1 adet soğan
500 gr kestane
4 çu bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tarçın
tuz ve karabiber
Üteri için:
100 gr badem
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Pirinci tuzlu sıcak suda 10 dakika beklettikten sonra suyunu süzüp yıkayın.

Kestaneleri haşlayıp kabuklarını soyun. Kestanelerin bütün olarak çıkmasına gayret gösterin.

Soğanı rendeleyip zeytinyağında iyice kavurun.

Tereyağını ilave ederek eritin. Üzerine pirinci ekleyin ve kavurun.

Üzerine tavuk suyu ve tuz ekleyip pilav suyunu çekinceye kadar pişirin.

Pilavınızı kısık ateşe alıp, tarçın, karabiber ve kestaneleri ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını tekrar kapatıp 5 dakika kadar pişirin.

Bademleri yağda hafif rengi dönünceye kadar kavurun. Pilavın üzerine serpiştirerek sıcak olarak servis yapın.