



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KESTANELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
250 gram kestane
1 adet soğan
2 adet çubuk tarçın
1 tatlı kaşığı şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
6 çorba kaşığı sıvı yağ

Pirinçleri yıkayıp üzerine su ekleyin ve 10 dakika suda bekletin. Kestanelerin üzerini bıçakla çizip üzerine 3 su bardağı su ekleyin ve 25 dakika kadar pişirip suyun içinden alın. Kabuklarını soyup tencerede sıvı yağda 5 dakika kavurun. Pilavı yapacağınız tencerenin içine de tereyağını ve rendelenmiş soğanı, kabuk tarçını ekleyin. Kavurmaya devam ederken içine haşlanmış, kavrulmuş kestaneleri de ekleyip pirinçleri süzüp içine ilave edin. Et suyu, şeker ve baharatları, rendelenmiş domatesi de ekleyince kapağını kapatıp 25 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Daha sonra da 10 dakika kadar demlenmeye bırakıp sıcak olarak servis yapın.