



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PİLAV

6 kişilik Gerekli malzeme:

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı sıcak et suyu

10-12 kestane

2 çorba kaşığı fındık yağı

Tuz

Kestanelerin her birine bıçak yardımıyla birkaç yerinden delikler açın. Bir tencereye alıp üzerine örtecek kadar su ilave edin ve kestaneler dağılmayacak şekilde haşlayın. Kabuklarını soyup bir kenarda bekletin.

Pirinci bol suyla yıkayıp süzün. Sıvıyağını bir tencerede ısıtıp pirinci sürekli karıştırarak kavurun. Tuz ve sıcak suyu ilave edin. Bir taşım kaynatıp pirinçler suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp kestaneleri ilave edin ve 6-7 dakika kadar demlenmeye bırakın. Sıcak servis yapın.
