



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PİLAV

6-8 kişilik

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı su

Yarım çay bardağı sıvıyağ

2 çorba kaşığı dolmalık fıstık

15-20 adet kestane

Tuz, tane karabiber

Tencereye sıvıyağı ve dolmalık fıstıkları alıp, hafif pembeleşene kadar soteleyin. Ayıklayıp yıkadığınız pirinci de ekleyip, 10 dakika kadar sık sık karıştırarak kavurun. Su ve tuz ekleyin. Suyunu çekene dek pişirdikten sonra pilavı bir kek kalıbına boşaltın. Servis tabağına ters çevirerek, haşlayıp sotelediğiniz kestaneler ve tane karabiberlerle birlikte servis yapın.