



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PİLAV

Tavuk 1/2 adet 750 gram
Su 4 su bardağı 800 gram
Tuz 3 tatlı kasığı 18 gram
Kestane 2 3/4 su bardağı 360 gram
Havuç 2 küçük boy 135 gram
Margarin 6 yemek kasığı 60 gram
Pirinç 2 su bardağı 360 gram
Seker 1 tatlı kasığı 4 gram
Kara biber 1 tatlı kasığı 2 gram
Tarçın 1 tatlı kasığı 2 gram
Yenibabar 1/2 tatlı kasığı 1 gram

Tavugu yıka, 1 su bardağı su ve 1 tatlı kasığı tuz ile kısık ateşte yaklaşık 35 dakika pişir, kemiklerini ayır, etini küçük parçalara böl. Kestaneleri yıka, 10 dakika hasla, kabuklarını soy, iki-üç parçaya böl. Havucu yıka, kazi, yarım santimetre kalınlıkta, 2 santimetre boyunda dogra, yağla birlikte tencereye koy, kapagı kapat, kısık ateşte 4-5 dakika pişir. Pirinci yıka, süz, havuca ekle, bir kaç kez çevir. Tavuk suyuna sıcak su ekleyerek ölçüyü 4 su bardağına tamamla, pirinçli karısına ekle, kalan tuzu, kestane ve sekeri kat, karıştır. Önce orta sonra kısık ateşte suyunu çekene değin, 15-20 dakika pişir, baharatı serp, üzerine peçete koyup 20 dakika dinlendir. Servis tabağına alıp üzerine tavuk etini koy.