



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KESTANELİ PİLAV

2 Su Bardağı Pirinç
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
3 Su Bardağı Et Suyu
250 gr Kestane
Tuz

Kestaneleri ıslatıp kenarlarına birer çentik atın. 150 derece ısıdaki fırında 40 dakika kadar pişirin. Böylece hem pişecek hem de kabukları kolayca soyulacaktır. Kabuklarını soyduğunuz kestaneleri yağda soteleyin. Pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. 3 su bardağı et suyu ve tuzu ilave ederek pişirin. Tane tane pilav için Pilav piştikten sonra üzerine kağıt havlu veya gazete parçası örtüp tencerenin kapağını kapatın ve demlenmeye bırakın.

Not: Dilerseniz pilava safran da ekleyebilirsiniz.