



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz ve tarçın
100 gram kestane
2,5 su bardağı su

Tencereye 2 su bardağı suyu koyun. Üzerine çizilmiş kestaneleri koyup 25 dakika pişirin. Kabuklarını soyup bir kenarda bekletin. Başka bir tencerede tereyağını, kıyılmış soğanı ve pirinci 5 dakika kavurun. Üzerine tarçın ve tuz ilave edip suyunu koyun, kapağını kapatın. 20 dakika kadar pişirin. Üzerine kabukları soyulmuş kestaneleri ilave edin. 5 dakika daha birlikte pişirip 10 dakika demlendirin. Servis yaparken bütün tavukla beraber servis yapın.