



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı fıstık
1 su bardağı bez
Tuz, karabiber, tarçın
10 adet badem
2 çorba kaşığı tereyağı
200 gram közlenmiş kestane
Yarım demet dereotu

Pilav yapacağınız tencereye tereyağını koyup eritin. Üzerine çiğ bademi, dolma fıstığını ve küçük doğradığınız közlenmiş kestaneleri ekleyip 5 dakika kavurun. Yıkanmış pirinci de üzerine döküp birlikte 5 dakika daha kavurun. Baharatları ilave edin. Pilavın suyunu 2,5 su bardağı olarak üzerine döküp 20 dakika kısık ateşte pişirin. Beş dakika da demlenmesi için bekleyip bol kıyılmış dereotu ekleyip karıştırın ve sıcak olarak servis yapın.