



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ İÇ PİLAV

- 2 Tablet Knorr Et Bulyon
- 2 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 1 Kase Kestane (Yaklaşık 20 tane)
- 2 Adet Soğan
- 2 Yemek Kaşığı Dolmalık Fıstık
- 2 Yemek Kaşığı Kuş Üzüümü
- 2 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
- 3 Çay Kaşığı İnce Kiyilmiş Maydanoz

Kestanelerin kabuklarını soyup tuzlu suda haşlayın.

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin.

Soğanları küp doğrayıp pembeleşinceye kadar soteleyin.

Soğuk suyla nişastası gidene kadar yıkadığınız pirinçleri tencereye alın, birkaç dakika kavurun.

Kestane, fıstık ve üzümü ilave edin.

2 tablet Knorr Et Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip şekerle beraber tencereye ilave edin.

Kaynayıncaya kadar harlı ateşte pişirin. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 20 dakika pişirin ve 10 dakika dinlenmeye bırakın.

İnce doğradığınız maydanozu ekleyin.

Sıcak servis edin.

