KESTANELİ İÇ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 kase tavuk ciğeri
1 kase haşlanmış kestane
1 kuru soğan
2 yemek kaşığı çamfıstığı
2 yemek kaşığı kuş üzümü
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım fincan sıvıyağ
3 su bardağı su
1 çay kaşığı yenibahar
Yarım çay kaşığı karabiber
Tuz

Pirinçler üzeri örtecek kadar sıcak su ve biraz tuz ilavesi ile yarım saat bekletilir.
Yıkanıp doğranmış tavuk ciğerleri bir tavada biraz sıvıyağ ve tuz ilavesi ile kavrulur.
Soğanlar yemeklik doğranır. Ayrı bir tencereye sıvıyağ ve tereyağı alınır, üzerine soğanlar eklenerek pembeleşene kadar pişirilir.
Haşlanmış, soyulmuş ve doğranmış kestaneler soğanların üzerine eklenerek biraz karıştırılır, üzerine çamfıstığı eklenir, beraberce kavrulur.
Üzerine yıkanmış suyu süzülmüş pirinçler, kuşüzümleri ve tuz ve diğer tavada kavrulan tavuk ciğerleri de eklenir, beraber bir süre kavrulur.
Üzerine 3 su bardağı sıcak su, yenibahar ve karabiber eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak suyu çekene kadar takribi 10-15 dakika pişirilir.
Ateş kapatılarak zedelemeden pirinçler alt-üst edilir. Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt konarak demlenmeye bırakılır.
En az yarım saat demlenen pilav zedelemeden alt-üst edilerek karıştırılır ve servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:113625 • adı:Kestaneli İç Pilav • gönderen:İ • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:39