



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ İÇ PİLAV (SİNOP)

Sinop Üniversitesi

Kestane  
Kuşbaşı et  
Pirinç  
Soğan  
Nohut  
Kavrulmuş fıstık  
Kuş üzümü  
Kekik  
Karabiber  
Tuz

Kuşbaşı et yağsız olarak kavrulur. Suyunu çekince kekik, karabiber de eklenip biraz tereyağında hep birlikte kavrulur. Et pişince tuzu eklenip tencere ateşten alınır. Ayrı bir tencerede iki baş soğan tereyağında, sararana dek kavrulur. Diğer yanda bademler suda bekletilip kabukları çıkartılır, soğan tenceresine atılır. Kavurma işlemi bademler de kızarana dek sürer. Dolmalık fıstık ayrıca kızartılır. Pirinç sıcak suyla haşlanıp, soğuk suda yıkanır ve bademlerin üzerine eklenir. Ama istenirse pirinç, etle birlikte de kavrulabilir. Bademli karışım tenceresi sürekli karıştırılarak kavrulur. Sırayla önce kuş üzümleri, sonra haşlanmış nohut ve kavrulmuş fıstık eklenir. Tencereye et, tuz ve karabiber de ilave edilince, malzemeler pembeleşene dek kısık ateşte kavrulmaya devam edilir. Sonra malzemeyi bir parmak geçecek kadar su eklenip pilavın pişmesi beklenir. Piştikten sonra demlenmeye alınan pilava haşlanmış ya da kavrulmuş kestaneler eklenip tencerenin kapağı kapatılır.

Not: Sinop'un kestanesi meşhurdur. Daha çok Karasu-Erfelek ve Ayancık'ta yetişir. Sinop kestanesi adıyla bilinir. Haşlama, kebab gibi çerezlik çeşitleri yapılırsa da kestane burada kimi yemeklerin ana malzemesi olur.



Fotoğraf "al ışık" tarafından gönderildi. 24.11.2020