



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KESTANELİ PİLAV (DÜDÜKLÜ)

1/2 hindi göğsü  
1/2 hindi budu  
1 kg kestane  
3 adet havuç  
1 çay bardağı kuru üzüm  
4 yemek kaşığı dolmalık fıstık  
1 çay kaşığı yenibahar  
2 su bardağı pirinç  
4 yemek kaşığı tereyağı  
tuz  
karabiber

2 bardak pirinci kaynar tuzlu suda en az yarım saat bekletin. Hindileri tütsüleyip temizleyin. Yıkadıktan sonra tercihen düdüklü tencerede haşlayın. Haşlandıktan sonra etleri kemiklerinden ayırın. Havuçları kazıyıp, kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Kestanelerin üzerlerini çizip. Biraz suda beklettikten sonra fırında kebab yapın. Kabuklarını temizleyip bir kenara ayırın. Tavadaki bir yemek kaşığı tereyağını kızdırıp fıstık ve havuçları kavurun. Pilav tenceresinin dibine etleri yayın. Üzerine yıkanmış üzümleri, havuç, fıstık ve kestaneleri yerleştirin. Tuz, karabiber ve yenibahar ekleyin. Diğer yanda pirinci yıkayıp süzün. Bir tencerede üç yemek kaşığı tereyağını eritip pirinci kısık ateşte biraz kavurun. Kavrulmuş pirinci etlerin üzerine yayın. Pilavı hiç karıştırmadan kaynar hindi suyunu ilave ederek pilavi pişirin. Biraz dinlendikten sonra servis yapın.

Not: Bu pilavın özelliği karıştırılmadan pişirilmesidir. Eğer ölçü kullanmak isterseniz, 2 su bardağı pirince 3.5 su bardağı et suyu kullanabilirsiniz.