



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PİLAV

2 Su Bardağı Baldo Pirinç
25 g Tereyağı
25 g Zeytinyağı
1 Adet Ayva
1 Kase haşlanmış kestane
1 Kase Kuru Kayısı
2 Çorba Kaşığı Kuru üzüm
1 Çorba Kaşığı Tarçın
Yeteri Kadar Tuz
3 Su Bardağı Sıcak Su

Pirinci ılık suda ıslatıp 10 dk bekletin. Ayvayı soyup minik küpler halinde doğrayın. Kuru kayısıları ikiye üçe kesin. Tereyağı ve zeytinyağını pilav tenceresine alıp doğranmış ayva, üzüm ve kayısıları ekleyin. 5 dakika kadar orta ateşte kavurun. Yıkanmış süzölmüş pirinci tencereye ilave edip kavurmaya devam edin. Haşlanmış kestaneleri, tuz ve tarçını ekleyip karıştırın. Üzerine 3 bardak sıcak su ilave edip kapağını kapatın. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. 20 dk demlendirin. Tahta kaşıkla harmanlayıp servis yapın.

