



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PİLAV

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı kaynar su
yarım kilo haşlanmış kestane
1 çay bardağı çam fıstığı
2 orta boy soğan
3 tane havuç
yarım paket tereyağı
iki tatlı kaşığı tarçın
bir tatlı kaşığı kimyon
iki-üç tatlı kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tuz
var ise 2-3 defne yaprağı

Şimdi kestanelerimizi haşlamadan önce bir bıçak yardımı ile çiziyoruz ki haşlandığında rahatça soyabilelim diye. Kestaneler haşlanırken soğanlarımızı yarım ay şeklinde ince ince doğrayalım, havuçları ise jülyen yani ince uzun olacak şekilde doğrayalım. Geniş yayvan bir tencerede tereyağınızı eritip, havuç, soğan ve çam fıstıklarımızı kavurmaya başlayalım ardından kestanelere bakalım çünkü kestanelerimizin çok haşlanmaması lazım ki dağılmasın. Kestaneleri de soyduktan sonra tenceremizin içine ilave edip onu da kavurmaya başlayalım. Malzemeler iyice birbiri ile karıştıktan sonra baharatların hepsini ilave edelim. Sonra pirincimizi yaklaşık 3-4 dakika kavuralım en sonda kaynar suyumuzu koyu kısık ateşte 15-20 dakika kadar pişirelim. Ama piştikten sonrada tencere ile kapak arasına genişçe bir havlu kağıt koyup dinlendirelim.