



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KESTANELİ PİLAV

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1,5 Su Bardağı pirinç
2,5 Su Bardağı kaynamış su
1 Kase közlenmiş, kabukları soyulmuş ve doğranmış kestane
1 Tatlı Kaşığı tuz

Pirinçler yıkayıp kaynamış suda 45 dakika bekletin. Yağı teflon tavaya alın. Yağ eriyince pirinçlerin suyunu süzüp ilave edin. Pirinçler şeffaflaşana kadar kavurun. 2,5 bardak kaynamış suyu ilave edin, kestaneleri ve 1 tatlı kaşığı tuzu da ekleyip pilav kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Üzerine kâğıt havlu kapatıp 15 dakika demlendirerek servis yapın.
