



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PİRİNÇ PİLAVI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Su Bardağı pilavlık pirinç
4 Su Bardağı et suyu
250 gr kestane
1 Tatlı Kaşığı tuz

Kestane ezilmeyecek kadar haşlanır. Dış ve iç kabukları soyulur ve dörde bölünür. Pirinçler ayıklanır, sıcak tuzlu suda en az bir saat kadar bekletilir. Pirincin suyu süzülür. Et suyu, bir tencerede kaynamaya bırakılır. Süzülen pirinç suya salınır, tuz katılır. Beş dakika harlı ateşte, sonra beş dakika orta harlı ateşte kaynatılır. Bu sırada kestaneler katılır. Bir kere karıştırılır. Suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ayrı bir tavada sana klasik yağ kızdırılıp üzerine dökülür. Tencerenin üzerine temiz bez veya kağıt peçete gerilir. Kapağı kapatılır. En az yarım saat dinlenmeye alınır. Servis yapılacağı zaman bir kere karıştırılır.