



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ ÜZÜMLÜ PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 orba kaşığı tereyağı
Yarım kilo haşlanmış kestane
1 ay bardağı kuş üzümü
Tarçın ve karabiber
Tuz
1 orba kaşığı şeker
1 ay bardağı çiğ badem
Yarım demet dereotu
2 su bardağı sıcak su

Öncelikle pirinçlerin suyunu süzüp tereyağında kavurup pilavı yapmaya başlayın. İçine baharatları üzümü ve bademleri koyup 5 dakika daha kavurup suyunu verin. Bir tavada haşlanmış, kabuğı soyulmuş kestaneleri az miktarda tereyağıyla kavurun. Kıyılmış dereotunu ilave edip pilava katın ve karıştırıp servis tabağına alın. Sıcak olarak ikram edin.