



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI KESTANELİ PİLAV

2,5 su bardağı pirinç
1 soğan
1 adet kabuk tarçın
1 tatlı kaşığı tarçın
100 gram kuşbaşı et
100 gram kestane
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Tereyağını tencereye alıp eritin. Üzerine pirinçleri ekleyip rendelenmiş soğanla 5 dakika kadar kavurun. Üzerine rendelenmiş domatesleri küp doğranmış havucu ve sıcak suyu üzerine ekleyip kapağını kapatın ve 20 dakika pişirin. Diğer tarafta etleri çok küçük küpler halinde doğrayın ve kabukları soyulmuş haşlanmış kestaneleri tarçınları tereyağında 10 dakika kavurup pilavın içine ekleyip karıştırın. 15 dakika daha pişirin ve servis tabağına aktarın.