



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI KESTANELİ PİLAV

Gerekli malzeme 8-10 kişilik

2 su bardağı pirinç

1 ayva

2 soğan

1 limonun suyu

300 gr kestane

150 gr ceviz,

2-3 dal maydanoz

3 çorba kaşığı dolmalık fıstık

2 çay kaşığı tozşeker

2 tatlı kaşığı tarçın

1 kahve fincanı zeytinyağı

3 su bardağı sıcak su

Tuz,

Karabiber

Pirinç sıcak tuzlu suda diri kalacak şekilde haşlayıp süzün. Ayva ve soğanları soyup küp şeklinde doğrayın.

Ayvaları limon suyu ile ovun.

Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğan, ayva ve fıstıkları pembeleşinceye kadar kavurun, Sıcak su, tozşeker, tarçın, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Pirinç ve cevizi ilave edip kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişirin.

Kestaneleri haşlayıp kabuklarını soyun. İri iri doğrayıp pilava ilave edin ve karıştırın. Üzerine kağıt havlu örtüp kapağı kapalı olarak kısık ateşte demlenmeye bırakın. Servis tabağına alıp ince kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.