



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇ PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
3.5 su bardağı et suyu
1 soğan
4-5 kuru kayısı
1 kahve fincanı ayıklanmış badem
1 su bardağı haşlanmış kestane
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı tozşeker
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Pirinci sıcak tuzlu su ile ıslatıp yarım saat bekletin. Kayısıları sıcak suda dinlendirin.

Tencerede 2 yemek kaşığı tereyağını eritin. Pirinci ekleyip şeffafla-şıncaya kadar kavurun. Et suyu, tuz ve tozşekeri ilave edip kaynamaya bırakın. Kısık ateşte pişirin.

Soğanı rendeleyin. 1 kaşık tereyağını geniş bir tavada eritin. Rendelenmiş soğan ve bademleri ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Kayısıları süzüp küçük küçük doğrayın ve bademli karışıma ilave ederek 2-3 dakika daha kavurun.

Haşlanmış kestaneleri dörde bölün. Pilava badem ve kayısıli karışımı ekleyin, suyunu çekene kadar pişirin. Baharatları ekleyip karıştırın, en son kestaneleri ekleyip ateşten alın. Tencerenin üzerini kağıt havlu ile örtüp kapağını kapatın ve demlendirin. Tahta kaşıkla fazla ezmeden harmanlayıp sıcak olarak servis yapın.

[ML® İç Pilav için tıklayın](#)

[ML® İç Pilav \(görsel\)](#)