



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV

Yarım kg kestane
6 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
2 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı dolmalık üzüm
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
Yarım çay kaşığı tarçın
Yeteri kadar tuz

İç pilav için yarım kg kestaneyi haşlamakla başlayın.

Yarım su bardağı zeytinyağı ve 1 yemek kaşığı tereyağı içerisinde soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Pembeleşen soğanlarınızın yanına pirinçlerinizi ilave edin ve 5 dakika daha kavurun.

Pirincin tuzunu ilave edin. Hindinizi haşladığınız sudan pirincin üzerine 4 su bardağı kadar koyun, gerisini içme suyu ile tamamlayın.

Kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Pişen pirinçlerinizin üzerine haşlanmış kestane, kuş üzümü, yenibahar, tarçın, karabiber ve kimyon ekin.

Üzerine havlu kâğıt kapatarak 10 dakika kadar dinlendirin.

