



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE PİLAVLI HİNDİ

1 adet hindi
2 kasik tereyağ
2 kasik salca
Tuz
Karabiber
Pilavi için:
2 bardak pirinc
250gr kestane
2 kasik yağ
4 bardak su
Tuz

Kestaneler dagitilmadan haslanir.

Kabukları soyulup ikiye kesilir.

2 bardak pirinc,4 bardak su ve iki kasik yağ ile pilav hazirlanir.

Pilav suyunu cekince dogranmis kestaneler pilavin ustune dokulerek beraberce demlendirilir.

Hindi iyice temizlenir. Uzerine karabiber, salca ve yağ karistirilip iyice surulur. Firin tepsinine konularak 6-7 saat kadar hafif isida kizartilir

Kizaran hindi servis tabagina alinir etrafina pilav konulur pilavin ustunede kestaneler konularak servis yapilir.

