



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ BUHARA PİLAVI (ÖZBEKİSTAN)

[Sahrap Soysal](#)

2 su bardağı lüks baldo pirinç
2 adet uzun ince havuç
2 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz, karabiber
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan zeytinyağı
4 su bardağı et ya da tavuk suyu
150-200 gr kestane
1 çay kaşığı tuz, kimyon, yenibahar

Kestaneler keskin bir bıçakla boydan boya yarılr. Üzerine 6 su bardağı su ve 4 adet kesmeşeker eklenip düdüklü ya da normal tencerede haşlanır. Süzölüp soyulduktan sonra bir kenarda bekletilir. Kestaneler fırında bilinen bir yöntemle de pişirilebilir.

Pirinç kaynar tuzlu suda 40 dakika kadar bekletilir.

Diğer taraftan, zeytinyağı geniş bir pilav tenceresine koyulup orta ısı ateşte kızdırılır. İncecik yemeklik doğranmış soğanlar ve yıkanıp süzölmüş pirinç tencereye aktarılır. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılarak en az 6-8 dakika kavrulur.

Üzerine hemen kibrit çöpü formunda doğranmış havuçlar aktarılır. karıştırılmaya devam edilerek 2 dakika daha kavrulur.

Sıcak et ya da tavuk suyu kavruan havuçlu pirincin üzerine aktarılır. (Et suyu ölçüsü pirincin tam iki katı olmalı. Yani 2 su bardağı pirince 4 su bardağı et suyu kullanılmalı.)

Tuz, kimyon ve yenibahar da serpiştirilip haşlanmış kestaneler ilave edildikten sonra karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılıp orta ısı ateşte, pilav suyunu tamamen çekip göz göz oluncaya kadar pişirildikten sonra ocağın altı kısılır.

Pilav kısık ateşte, 4-5 dakika daha pişirilip ocaktan alınır. Tencerenin kapağı açılıp kağıt havlu örtölür ve tekrar kapatılıp en az 20 dakika dinlendirilir.

Dinlenen pilav karıştırılıp servis tabağına aktair. İnce kıyılmış maydanozla süslenip ikram edilir.

Not: Bu pilava istenirse 500 gram kuzu kuşbaşı eti de koyulabilir. Et pilava kestanelerle birlikte ilave edilir.