KESTANELİ BULGUR PİLAVI

250 g kestane(çizilmiş)
50 g kuşüzümü
4 su bardağı Keskinoğlu tavuk suyu
2 su bardağı bulgur(ayıklanıp yıkanmış)
2 orta boy soğan(ince kıyılmış)
Tuz
150 g Ravika zeytinyağı
1 çay kaşığı tarçın

Kabukların kolay soyulması için çizilmiş kestaneleri biraz kaynar suda haşlayın ya da kızgın Ravika zeytinyağı içerisinde yarıkları açılıncaya kadar kızartın ve süzdürerek çıkartın. Kabuklarını ve iç zarlarını soyarak temizleyin. İrilerini iki ya da üç bölün. Kuşüzümlerini bir tel süzgeç içine koyup sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp süzdürün ve soğuk suya koyarak biraz şişmeye bırakın. Tavuk suyunu tencerede bir taşım kaynatın. Kaynayınca bulguru ve soğanı ekleyin. Kuşüzümünü, kestaneleri ve tuzunu da katın. Ateşi kısın ve bulgur suyunu çekip yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Ravika riviera zeytinyağını bir tavaya koyun. Yağ kızınca bulgurun üzerine boşaltıp kısık ateşte 5 dakika daha pişirin ve ateşten alın. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla ezmemeye özen göstererek karıştırıp, üzerine tarçını serpin ve yanında yoğurt ile servis edin.