KESTANELİ BULGUR PİLAVI

https://yemek.name

2 su bardağı pilavlık bulgur
200 gr. kestane
2 adet soğan
2 yemek kaşığı kuru üzüm
3 su bardağı su veya et
suyu
3 yemek kaşığı tereyağ
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
½ demet dereotu
Tuz
Karabiber

İnce ince doğradığınız soğanları bir tencerede tereyağı ile birlikte pişirin.
Soğanlar pembeleşince ayıklayıp yıkadığınız bulguru ekleyip biraz kavurun.
Kuru üzümü, baharatları, haşlayarak kabuklarını soyduğunuz kestaneleri ve sıcak suyu ekleyip pişirin.
Pilav demlendikten sonra doğranmış dereotu ile süsleyerek servis yapın.