



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ BULGUR PİLAVI

<https://www.sabah.com.tr>

50 gr. tereyağı
1 adet soğan
Yarım kahve fincanı kuşüzümü
1 kase haşlanmış ve kabukları soyulmuş kestane
2 su bardağı bulgur
500 ml. tavuk suyu
Tuz
Tarçın
1 tutam maydanoz

Uygun bir tencerede tereyağını eritiyoruz. Soğanı karamelize ediyoruz. Üzerine kuş üzümü, haşlanmış ve kabukları soyulmuş kestaneyi ekleyerek karıştırıyoruz. Bulgurumuzu da ilave ediyoruz. Tavuk suyunu ekliyoruz. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz. 10 dakika kadar demlenen pilavımızın üzerine bir çay kaşığı tarçın, ince ince kıyılmış maydanoz ilave edip karıştırıyoruz.