



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ BULGUR PİLAVI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

500 g pilavlık bulgur
100 g tereyağı veya sadeyağ
1 adet büyük boy soğan, ince kıyılmış
1 tatlı kaşığı tuz
750 g kestane, haşlanmış ve kabuklarıyla iç zarlari soyulmuş
900 ml su, sıcak

Bulguru bol suda yıkayıp süzün.
Yağı geniş bir tavada orta ateşte ısıtın. Soğanları ilave edin ve 3 dakika kavurun.
Bulguru, tuzu ve kestaneleri ekleyerek 3 dakika daha kavurun. Altını kısın.
600 ml sıcak su katın ve 15 dakika pişmeye bırakın.
2 dakika dinlendirin. Hafifçe karıştırarak servis edin.

Not: Kestaneli bulgur pilavı Topkapı Sarayı mutfaklarında kaydı olan bir yemektir. Fatih Sultan Mehmet'in sofrasında yer aldığı bilinmektedir.

