



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur

Yarım kg kestane

1 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı salça

1 çay bardağı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı tuz

4 su bardağı su

Kestanelere bıçakla kesik atılır, suda yumuşayana kadar haşlanır. Kabukları soyulur ve nohut kadar parçalara kesilir. Soğan ince doğranır, yağda pebeleştirilir. Yıkamış bulgur katılır, 2-3 dakika çevrilir. Salça da eklenir. Tuz, kestane ve ilave edilir. Kapak kapatılır, 13 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra karıştırılır ve servise sunulur.