



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ İÇ PİLAV

<https://migros.com.tr>

3 su bardağı pirinç  
2 su bardağı tereyağı  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
50 gr. çam fıstığı  
80 gr. kuş üzümü  
200 gr. soğan  
250 gr. ayıklanmış kestane  
5 bardak su  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı yenibahar  
Karabiber  
Tuz

Soğanları zeytinyağında renkleri pembeleşinceye kadar kavurup kenara alın. Çam fıstığını renkleri açık kahverengi olana kadar kavurun. Tereyağını ekleyip eritin. Pirinçleri ekleyip iyice kavurun. Soğanları ekleyip karıştırın. Tuz, karabiber, yenibahar, tarçın ve kuş üzümünü ekleyip karıştırın. Sıcak suyu da ekleyip karıştırın ve kaynadıktan sonra altını kısın. Pişmesine yakın kestaneleri ekleyin. Suyunu çekene kadar pişirip demlenmeye bırakın.

