



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ İÇ PİLAV

3 su bardağı baldo pirinç
200 gram kuzu ciğeri
3 yemek kaşığı kuş üzümü
3 yemek kaşığı dolmalık fıstık
4,5 su bardağı et suyu
45 gram tereyağı
2 soğan
1 su bardağı haşlanmış kestane
3 dal maydanoz
Tuz

Pirinç tuzlu sıcak suda 30 dakika bekletin. Ciğeri tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Soğanları soyup kıyın. Maydanozu temizleyip kıyın. Kuş üzümünün saplarını temizleyip yıkayın. Tereyağını tencerede eritip soğanı ve ciğeri kavurun. Pirinç yıkayıp süzün. Kavrulan soğana ekleyip tuzla tatlandırın. Yüksek ateşte devamlı karıştırarak 10 dakika pişirin. Kuş üzümü, fıstık, et suyu ve haşlanmış bütün kestaneyi ekleyip su kaynayıncaya kadar pişirin. Kapağını kapatıp ocağı kısıp ve pirinç suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp üzerini kağıt havlu ile örtün ve 10 dakika dinlendirin. Sıcak servis yapın.

