KESTANELİ İÇ PİLAV

https://www.elele.com.tr

4 dolu yemek kaşığı (100 ml) Teremyağ Yemek & Hamurişi
2 su bardağı pirinç
1 adet orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
1/2 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı yenibahar
2 çay kaşığı tuz
2 adet defne yaprağı
1/2 çay kaşığı karabiber
3 su bardağı su
1 su bardağı pişmiş kestane

Pirinçleri 30 dakika kadar ılık suda bekletin. Soğanları yemeklik doğrayın ve tencereye alın. Teremyağ Yemek & Hamurişi?ni ve bir miktar tuzu ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Kavurduğunuz soğanlara dolmalık fıstığı, kuş üzümünü ve yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri ekleyip 2 dakika daha kavurun.Tarçın, yenibahar, tuz ve diğer baharatları da ekleyerek 2 dakika daha kavurun. 2 3 su bardağı sıcak suyu ilave edip karıştırın. Pilav suyunu çekince dilimlediğiniz kestaneleri tencereye ekleyerek karıştırın ve altını kapatarak 10 dakika kadar demleyin.

© lezzetler.com tarif no:147388 • adı:Kestaneli İç Pilav • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:27.04.2024 - 02:51