



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ İÇ PİLAV

<https://www.elele.com.tr>

4 dolu yemek kaşığı (100 ml) Teremyağ Yemek & Hamurışı  
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 & Hamurışı'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.

