



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ İÇ PİLAV

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

2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet soğan
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
250 gr. haşlanmış kestane
2 su bardağı pirinç
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
3 su bardağı sıcak su
1 tutam maydanoz
İsteğe bağlı tarçın

Doğradığımız soğanı, erittiğimiz tereyağına ilave edelim ve kavurmaya başlayalım. Soğanlar kavrulduktan sonra dolmalık fıstık, kuş üzümü, haşlayıp kabuklarını soyduğumuz kestaneyi ekleyelim, kavurmaya devam edelim. Ilık suda beklettiğimiz pirincimizin suyunu süzerek tencereimize alalım. Şekeri, karabiberi ve tuzu ekleyelim. Ardından sıcak su da ekleyerek karıştıralım. Pilavımızı pişmeye bırakalım. İnce kıyılmış maydanozu ilave edelim. Dilerseniz bu aşamada tarçın da ekleyebilirsiniz.

