KESTANELİ İÇ PİLAV

100 gram ciğer
Yarım demet dereotu
2 su bardağı pirinç
100 gram kestane
1 adet soğan
1 adet çubuk tarçın
1 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı kuş üzümü

Pirinçleri ve kuş üzümlerini yıkayıp üzerine su ekleyin ve 10 dakika suda bekletin. Kestanelerin üzerini bıçakla çizip 3 su bardağı su ekleyin ve 25 dakika kadar pişirip suyun içinden alın. Kabuklarını soyup tencerede sıvı yağda 5 dakika kavurun. Pilavı yapacağınız tencerenin içine de tereyağını ve rendelenmiş soğanı, üzümleri, kabuk tarçını ekleyin. Kavurmaya devam ederken içine haşlanmış, kavrulmuş kestaneleri de ekleyip pirinçleri süzüp içine ilave edin. Et suyu, şeker ve baharatları, rendelenmiş domatesi de ekleyince kapağını kapatıp 25 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Bu arada ciğerleri küp küp doğrayın ve tavada sıvı yağda 5 dakika pişirip üzerine kıyılmış dereotunu ekleyip bu karışımı pilavın içine döküp karıştırın. Daha sonra da 10 dakika kadar demlenmeye bırakıp sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:95393 • adı:Kestaneli İç Pilav • gönderen:oluş • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:47