



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ KUŞBAŞILI PİLAV

- 1 kase kestane
- 1 kase kuşbaşı et
- 2 kase pirinç
- 3 kase kaynamış su
- 2 adet havuç
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Kimyon
- Karabiber
- Tuz

Bir kaptaki pirinçleri yıkayıp tuzlu suda bekletin.

Havuçları pilav tenceresinde zeytinyağı ile kavurun. Etleri ekleyin ve karıştırın. Kestaneleri de ekledikten sonra 1-2 dakika kadar kavurun. Suyu süzölen pirinçleri, karıştırmadan kavurduğunuz malzemelerin üzerine örtecek şekilde ekleyin. Kimyon, karabiber ve tuzu katın. Küçük parçalar halinde kestiğiniz tereyağını pilavın üzerine koyun. 3 kase suyu ekleyip önce yüksek daha sonra kısık ateşte pirinçler pişene kadar bekleyin.

Pişince kapakla tencere arasına havlu kağıt koyarak pilavın demlenmesini sağlayın. Tabağa ters çevirerek servis yapabilirsiniz.

