



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PİLAV

250 gr. kestane
1 orba kaşığı dolmalık fıstık
2 orba kaşığı kuşüzümü
2 orba kaşığı tereyağı
2 su bardaęı pirinç
1'er tatlı kaşığı toz şeker ve tarçın
3 su bardağı sıcak su
10-12 dal dereotu
Tuz

Kestaneyi fırında közledikten sonra soyun ve iri iri doğrayın. Dolmalık fıstığı ve sıcak suyun içinde bekletip süzdüğünüz kuşüzümünü tereyağında kavurun. Kiyılmış kestaneyi ekleyip birkaç kez çevirin. Pirinci ilave edin ve kısık ateşte kavurun. Toz şeker, tarçın ve tuzunu kattıktan sonra şöyle bir çevirip sıcak suyu koyun. Su kaynayıncaya ocağın altını kısık ateşe getirin ve suyunu çekene kadar pişirin. En son kıyılmış dereotunu katın ve demlendirin.

