



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PİLAV

- 2 su bardağı pirinç
- 30 adet kestana
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı dolmalık üzüm
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Kestanelerin kabuğunu çizip sıvıyağda kestaneleri 15 dakika kavurup 5 kaşık su ekleyin. Tencerenin kapağını açın, kestaneler soğuyunca ayıklayın. Üzümleri ılık suda, pirinçleri ise ılık tuzlu suda bekletin zar şeklinde doğranmış soğanla birlikte suyu süzölmüş pirinçleri 15 dakika kavurun ama pirinçleri kırmamaya dikkat etmelisiniz üzümleri kestaneleri tuzu ve karabiberi pirince ilave edin 3 bardak su ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

