



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PİLAV

1 ay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı pirinç
2 adet soğan
200 gram haşlanmış kestane
1 adet havuç
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tarçın
1 demet dereotu

Tencerenin içinde önce haşlanmış kestaneleri zeytinyağında 2 dakika kadar kavurun. Üzerine küp doğranmış havuçları, sarımsakları ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine küçük küpler halinde doğrayıp soğanları ekleyin. Soğanlar kavrulunca üzerine pirinçleri ilave edip hiç karıştırmayın. Pirinçleri de üzerine serpin, 2 su bardağı su ekleyip, kapağını sıkıca kapatıp kısık ateşte 25 saat pişmeye bırakın. Bol dereotunu da içine ekleyip servis tabağına ters çevirip servis yapın.