



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PİLAV

1,5 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
10 -15 adet közlenmiş, kabukları soyulmuş ve doğranmış kestane
2,5 su bardağı kaynamış su
Tuz

Pirinçleri yıkayıp sıcak suda 45 dakika bekletin. 2 yemek kaşığı tereyağını teflon tencereye koyun. Yağ eriyince pirinçlerin suyunu süzüp tencereye koyup şeffaflaşana kadar kavurun. 2,5 bardak kaynamış suyu ilave edin, ufalanmış kestaneleri ve tuzu da ekleyip pilav kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Üzerine kâğıt havlu kapatıp 15 dakika demlendirerek servis yapın.

