



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PİLAV

<https://azerbaijans.com>

1,5 bardak piring
1 bardak haşlanmış kestane
1 yemek kaşığı kuş üzümü
2 adet çay şekeri
Yarım çay kaşığı yenibahar
Yarım çay kaşığı karabiber
1,5 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tereyağı
2,5 bardak su ya da et suyu

Pirinç temizlenir, tuzlu ılık suda yarım saat bekletilir. Kestaneler haşlanır, soyulur, her kestane birkaç parçaya bölünür. Kestane ve kuş üzümü birlikte 5 dakika kavrulduktan sonra süzölmüş pirinç katılır. Birkaç dakika kavrulduktan sonra, tuz, yenibahar, karabiber, çay şekeri eklenir. Üzerine 2,5 slt su konur, son olarak tereyağı eklenir.