



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PİLAV

3 su bardağı pirinç
100 gram kuş üzümü
200 gram kestane
1 soğan
100 gram tereyağı
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı zencefil
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karanfil
4,5 bardak sıcak tavuk suyu
100 gram kuru kayısı
100 gram antepfıstığı
1 demet dereotu

Pirinci yıkayıp süzün. Kuş üzümü ve kabuklarını soyduğunuz kestaneyi sıcak suda bekletin. Yemeklik doğradığınız soğanı tereyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Pirinci ilave edip pirinçler şeffaflaşmaya kadar kavurun. Tuz ve baharatları ilave edip karıştırın. Sıcak tavuk suyunu ilave edin ve kapağı kapalı olarak pişirin.

Pirinçlerin suyunu çekmesine yakın yumuşayan kuş üzümü, kestane, küp doğradığınız kuru kayısı, ince kıyduğunuz dereotu ve Antep fıstığını ilave edip karıştırın. Kısık ateşte 15-20 dakika daha pişirip ocaktan alın. Üzerini kağıt havlu ile kapatarak 10 dakika dinlendirin. Fırında tavuk ile sıcak servis yapın.

