



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PİLAV

3 yemek kaşığı tereyağı
2 soğan
4 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 paket kuş üzümü
2 su bardağı yasemin pirinci
4 küp şeker
2 tatlı kaşığı tuz
Üzerine 2.5 su bardağı kaynar su
Yemek kaşığının ucuyla karabiber
2 çay kaşığı ile tarçın
1.5-2 yemek kaşığı yenibahar

Soğanı doğrayıp tereyağında kavuruyoruz. İçine dolmalık fıstık, iç badem, kuş üzümü ve önceden pişmiş kestaneleri ekleyip sotelemeye devam ediyoruz. Üzerine suda bekletip yıkadığımız pirinçleri ekliyoruz. Tuz ilave ediyoruz. 2.5 su bardağı kaynar su ile kısık ateşte demliyoruz. Demlenince üzerine yenibahar, karabiber ve tarçın ekleyip karıştırıyoruz. İsterseniz en son servis ederken maydanoz ve dereotu da ekleyebilirsiniz.