



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PİLAV

Migros tereyağı 2 tatlı kaşığı
Egemen zeytinyağı 1 yemek kaşığı
Migros pirinç 1,5 su bardağı
Kuru soğan 1 adet büyük boy
Kestane 200 gram haşlanmış ya da közlenmiş
Migros antepfıstığı 50 gram
Kayısı 8 adet kuru
Tavuk suyu 2,5 su bardağı sıcak
Dereotu 1/2 demet
Migros toz şeker 1/2 tatlı kaşığı
Migros tarçın 1/2 çay kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı

Kabuklarını soyduğunuz kuru soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Önceden haşladığınız ya da közlediğiniz kestanelerin kabuklarını soyun. Arzuya göre iki eşit parçaya bölün. Bol suda yıkayıp fazla suyunu süzdürdüğünüz dereotunu incecik kıyın. Kayısları küçük küpler halinde kesin. Arzuya göre Antep fıstıklarının kabuklarını soyun. Zeytinyağı ve tereyağını geniş tabanlı bir tencerede kızdırın. Kuru soğanları ekleyip hafif bir renk alana kadar soteleyin. Doğranmış kuru kayısı, Antep fıstıkları ve kestaneleri ekleyip kısa bir süre daha soteleme işlemini sürdürün. Bol suda yıkayıp fazla suyunu süzdürdüğünüz pirinçleri katıp bir kez karıştırın. Sıcak su, toz şeker, tarçın ve tuz ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar yaklaşık 10-12 dakika kadar pişirin. Suyunu çekmeye yakın doğranmış dereotu ekleyip demlendirdikten sonra ılık olarak servis edin.

