



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PİLAV

Milli Gazete

2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
200 gr. haşlanmış kestane içi
1 yemek kaşığı kuşüzümü
3 su bardağı et suyu ya da su
2 et suyu tableti
1 tutam tarçın
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı limon suyu
2 kesme şeker

Tereyağını kızdırıp kestane ve kuş üzümünü üzüm şişene kadar kavurun. Yıkamış pirinçleri de ilave edip pirinçler be-yazlaşana kadar kavurmaya devam edin. 3 su bardağı su ve et suyu tabletlerini ekleyin, limon suyu, kesme şeker, tuz, karabiber ve tarçın ilave edip karıştırın. Ateşi kısın ve kapağı kapalı olarak suyunu çekene kadar kapağı açmadan pişirin. Tencerede hiç su kalmadığında ateşi kapatın ve karıştırmadan üzerine havlu kağıt serip kapağı kapalı olarak 10 dakika demlendirin. Böylece pilav tane tane olacaktır.
