



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PİLAV

500 gr pirinç
500 gr kuşbaşı piliç eti
500 gr kestane
100 gr kuş üzümü
100 gr yeşil fıstık
100 gr kuru kayısı
1 su bardağı zeytinyağı
2 demet dereotu
3 soğan
1 yemek kaşığı toz şeker
Tuz
1 yemek kaşığı zencefil, tarçın, karanfil karışımı

Pirinçleri tuzlu sıcak suda bekletin. Yıkayın süzün. Bir soğanı kıyın. Bir tencerede yağın yarısı ile pembeleştirin. Piliçleri ilave edin biraz kavurun iki bardak sıcak su ilave edin suyunu çekinceye kadar pişirin. Başka bir tencerede kalın yağda kıyılmış 2 soğanı pembeleştirin, pirinci ilave edin. Birkaç dakika kavurun, bütün baharatları, tuzu, şekerini, kıyılmış dereotunu ve 4 bardak sıcak suyu ilave edin. 10-15 dakika sonra kuş üzümünü, küçük kesilmiş kayısıları ve fıstığı ilave edin, karıştırın. En son etleri ve kestaneleri de koyarak 10 dakika daha pişirin. Dinlendirin. Tabağa alırken kestaneleri alın pilavı süsleyin.

[ML® Kestaneli Pilav için tıklayın](#)