KESTANELİ PİLAV

250 gr kestane
4 su bardağı su
tavuk veya etsuyu
2 su bardağı pirinç
iki çorba kaşığı tereyağ
tuz

Kestaneleri dağılmayacak kadar haşlayın. iç ve dış kabuklarını soyup fındık iriliğinde doğrayın. İki su bardağı bardak pirinç, dört su bardağı su ve tuzla bir pilav hazırlayın. Pilav suyunu çekince doğranmış kestaneleri katıp, beraberce demlendirin. Biraz karıştırıp, servis yapın.

ML® Kestaneli Bonbon için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2425 • adı:Kestaneli Pilav • gönderen:amator • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:05