



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KESTANELİ PİLAV

4 bardak pirinç  
1 bardak tereyağı (200 gram)  
500 gram kestane  
Tuz  
Maydanoz

Pirinci ayıklayın. Bol suda yıkayın. Tuzlu ılık suda 1 saat ıslatıp süzdürün ve yağda kavurun. Tuzunu katın. 4 bardak da kemik suyu ilave edin. Hafif ateşte 20 dakika pişirip söndürün. 20 dakika dinlendirin ve karıştırın. Kestaneleri suda haşlayıp pişirin ve ayıklayın. Ufak ufak parçalayıp pilava katın. Maydanozu da doğrayıp katın. Sıcak servis yapın.

---