



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PİLAV

Malzemeler:

1 adet tavuk göğsü
Yarım kilo kestane
2 adet havuç
1 yemek kaşığı dolma fıstığı
3 yemek kaşığı kuru üzüm
4 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı pirinç
4 su bardağı tavuk suyu
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Tavuğu 4 su bardağı su ile haşlayın. Kemiklerinden ayırıp iri parçalara bölün. Kestaneyi kebab yapıp soyun. Tencerenin dibine etleri yerleştirin. Üzerine kestane ve üzümleri serpin. Havucu temizleyip kibrit çöpü şeklinde doğrayın. 1 yemek kaşığı yağda fıstık ve havuçları kavurup etlerin üzerine serpiştirin. Karabiber serpin. Pirinci kaynar tuzlu suda 15 dakika bekletip yıkayın. Harcın üzerine pirinci yayın. Sıcak tavuk suyunu üzerine ekleyin. Tencereyi karıştırmadan önce harlı sonra kısık ateşte pirinçler uzayıncaya kadar pişirin. Tereyağını tavada kızdırıp pilavın üzerine gezdirin. Servis tabağına ters çevirip servise sunun.

[ML® Kestaneli Pilav için tıklayın](#)