KESTANELİ PİLAV

Malzemeler
2 su bardağı pirinç
3-3,5 su baraağı tavuk suyu veya su
2 çorba kaşığı tereyağı veya 1/2 çay bardağı sıvı yağ
1/2 tavuk gögsü
1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
350 gr. kestane
2 orta boy havuç
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çorba kaşığı çamfıstığı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
tuz
1/4 limon suyu (pirinçler için)
1/4 limon suyu (tavuk eti iÇin)

Pirinçleri ılık, tuzlu ve limonlu suda yarım saat bekletelim. Kestaneleri su dolu bir kabın içinde yarım saat bekleterek iki tarafına bıçakla enine derin çizikler yapıp fırın tepsisine dizelim ve kabuklan atana dek pişirelim. Kestaneleri fırından alıp kabuklarını ve iç zarlarını soyup bekletelim. Tavuk göğsünü tencereye alıp üzerini aşacak kadar sıcak su, limon suyu ve tuz ekleyerek yumuşayana dek haşlayalım. Göğüs etini kemiklerinden ayırıp etleri iri parçalar halinde keserek bekletelim. Kestaneleri kızgın sıvı yağda hafifçe renk alana dek kızartıp delikli kepçe ile alalım. Havuçları kibrit çöpü inceliğinde doğrayarak aynı yağda kızartıp delikli kepçe ile alalım. Pirinçleri nişastası gidene dek birkaç su yıkayıp suyunu iyice süzelim. Bir tencereye tereyağını alıp eritelim. Fıstıkları ekleyip pembeleşene dek kavuralım. Pirinçleri ekleyip şeffaflaşana dek kavurarak ateşten alalım. İçine kuşüzümlerini ekleyip tuzunu ayarlayarak karıştıralım. Yuvarlak tabanlı bir tencereye kestaneleri aralıksız bir şekilde dizelim. Üzerine kızarmış havuçları yayalım Üzerine etleri yayalım.
Etlerin üzerine pirinçleri yayıp sıcak tavuk suyunu ve baharatları, 1 tatlı kaşığı limon suyunu ekleyelim. Ağır ateşte pirinçler suyunu çekene dek pişirerek ateşten alıp 15-20 dk. demlendirelim. Pilavı servis tabağına ters çevirerek, kestaneler üstte kalacak şekilde tencereden çıkarıp servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54303 • adı:Kestaneli Pilav • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:21