



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ PİLAV

- 2 yemek kaşığı (75 gr) margarin
- 2 su bardağı (450gr) pirinç
- 1 tablet tavuk bulyon
- 2,5 su bardağı sıcak su
- 250 gr ayıklanmış ve 10 dakika fırınlanmış kestane
- 1 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 çorba kaşığı doğranmış dereotu
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 adet kesme şeker

Pirinçleri 10-15 dakika sıcak suda bekletip süzün. Margarini ve ayıklanmış kestaneleri tencerede 5 dakika kavurun. Pirinçleri ve iyice yıkanmış kuş üzümünü de ekleyin. 1 bardak sıcak suda eritilmiş tavuk bulyonu ve kalan suyu pilava ilave edin. Tuz ve şekeri de ekleyerek hafifçe karıştırın. 20 dakika pişirip dereotunu ekleyin ve ateşten alın. Pilavı 10-15 dakika demlenmeye bırakın ve daha sonra servis yapın.

