



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KESTANELİ PİLAV

400 gr. pirinç
750 ml. tavuk suyu
4 adet tavuk ciğeri
50 ml. zeytinyağı
10 gr. tereyağı
2 adet soğan
20 gr. çam fıstığı
20 gr. dolmalık üzüm
200 gr. kestane
Toz şeker
Tarçın
Yenibahar
Tuz
Karabiber

Soğanları jülyen doğrayın. Pirinci ayıklayıp yıkayın. Kestaneleri çizerek fırında közleyin, ayıklayın. Tavuk ciğerlerini minik minik doğrayın. Bir tencereye zeytinyağını koyun. Isınmaya başlayınca jülyen doğradığınız soğanları, tavuk ciğerini ve fıstıkları ekleyin. Orta ateşte renklerini döndürün. Süzölen pirinci ciğerli fıstıklı sarışına ekleyin. 10 dakika kadar karıştırarak tavuk etli karışımla çevirin. Tencerede çevirdiğiniz karışıma üzüm, toz şeker, tarçın, yenibahar, tuz, karabiber, kestaneler ve tavuk suyunu koyup kısık ateşte pişmeye bırakın. Piştikten sonra sıcak servis edin.