



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KESTANELİ PİLAV

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 4 Bardak sıcak su
- 2 Bardak PİRİNÇ
- 1 Çorba Kaşığı dolmalık fıstık
- 1 Paket tavuk bulyon
- 1 Tatlı Kaşığı tuz, karabiber
- 10 Tane haşlanmış kestane
- 1 Çorba Kaşığı kuş üzümü
- 2 Çorba Kaşığı sıvı yağ
- 1 Tutam dereotu
- 1 Baş soğan
- 1 Tatlı Kaşığı nane

Sana margarin ve sıvı yağda soğanı kavuralım. Hemen fıstıkları atalım. Pirinci yıkayıp tencereye ekleyelim. Kavrulunca tuz, baharat, bulyon ve kuş üzümü koyalım. Suyunu ekleyip kestaneleri salalım. Pişince dereotu doğrayalım ve pilavımızı dinlendirip servis yapalım.

---