



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PİLAV

25 adet közlenmiş kestane
1 çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı pirinç
2 adet soğan
200 gram mantar
4 diş sarımsak
Yarım demet dereotu
Yenibahar, tarçın
2 çorba kaşığı fıstık ve kuş üzümü
3 çorba kaşığı tereyağı

Tencerenin içine önce kuşbaşı doğranmış mantarları, fıstıkları, üzümleri, zeytinyağında suyunu bırakıp çekene dek pişirin. Üzerine küp doğranmış soğan ve sarımsakları ekleyip kavurmaya devam edin. Közlenmiş kestaneleri, baharatları da ekleyin. 5 dakika daha kavrulunca üzerine pirinçleri ekleyip karıştırın. 2 su bardağı su ekleyip, kapağını sıkıca kapatıp, kısık ateşte 35 dakika pişmeye bırakın. Kiyılmış dereotu ile servis tabağına ters çevirip servis yapın.