



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PİLAV

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı et suyu
10-12 adet kestane
1/2 su bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Dereotu

Kestaneleri üzerini örtecek kadar suda kabuklarıyla birlikte dağılmayacak şekilde haşlayınız ve kabuklarını soyunuz.

Verilen ölçüye göre kavurma pilav hazırlayınız.

Demlendirme işlemini kestanelerle birlikte yapınız.

Not: Kestaneleri pişirirken kabuklarını bıçakla birkaç yerinden delebilirsiniz. Kestaneleri tamamen pişirip servis ederken pilavın yanına da koyabilirsiniz.