KESTANELİ PİLAV (SİNOP)

THY Skylife

15 tane çiğ Erfelek kestanesi
300 gr kuşbaşı kuzu eti
250 gr tereyağı
600 gr pirinç
1 litre sıcak su
1 adet büyük boy kuru soğan
200 gr haşlanmış nohut
100 gr çam fıstığı
50 gr kuş üzümü
1 yemek kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı tuz

Kestanelerin üzerine artı şeklinde çizikler atın ve ılık suda bir saat bekletin. 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Kabuklarını soyun. Pirinci ılık su ile yıkayın. Eti yağsız bir tencerede kavurun. Suyunu salıp çekince kekik, karabiber ve 50 gr tereyağında beş dakika kavurun. Tuz serpip tencereden çıkarın. Soğanı doğrayın. Eti kavurduğunuz tencereye kalan tereyağını alın ve orta ateşte eritin. Soğanları soteleyin. Dolmalık fıstık ve kuş üzümünü ekleyin. İki dakika kadar kavurun. Pirincin suyunu süzüp tencereye alın ve taneleri saydamlaşana kadar kavurun. Sırasıyla nohudu, eti, kestaneleri ekleyin ve malzemelerin 2 cm üzerine çıkacak kadar sıcak su koyarak pilavı kısık ateşte 20 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:136951 • adı:Kestaneli Pilav (Sinop) • gönderen:seda hoş • indirme tarihi:14.03.2025 - 16:52