



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ VE KAYISILI PİLAV

8-10 adet kuru kayısı
Bir buçuk su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
10-15 adet kestane
1 tatlı kaşığı tarçın
Tuz

Kayısıları sıcak suda yarım saat bekletin. Kestaneleri haşlayıp kabuklarını soyun. Tereyağını eritip üzerine zeytinyağını ekleyin ve yıkayıp süzdüğünüz pirinci içine atıp 10 dakika kavurun. Pirincin üzerini bir parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin. İkiye böldüğünüz kayısı ve kestaneleri ve tuzu ekledikten sonra 20 dakika pişirin. Altını kapattıktan sonra tarçını serpip üzerine kağıt havlu koyarak demlenmeye bırakın. Nane ile süsleyerek servis yapın.