



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞÜZÜMLÜ KESTANELİ PİLAV

<http://www.hurriyet.com.tr>

600 gram pirinç
100 gram tereyağı
1 litre tavuk suyu
200 gram ayıklanmış nar
250 gram haşlanmış ve soyulmuş kestane
150 gram ılık suda bekletilmiş kuş üzümü
50 gram dolmalık fıstık
2 adet küp şeker
1 tatlı kaşığı tuz
80 mililitre zeytinyağı
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın

Bir tencere de tereyağını eritin. İçine zeytinyağını ekleyin, içerisine çam fıstıklarını atıp kavurun. Daha sonra soğanı ekleyerek saydamlaşana kadar kavurmaya devam edin. Bu aşamada pirinçleri de ekleyerek 10 dakika kadar kavurun. Daha sonra içine tavuk suyunu ve baharatları ekleyin. Tencere kaynadıktan sonra kısık ateşte 20 dakika kadar pişirmeye devam edin. Pişmesine az bir zaman kala kestaneleri ve kuş üzümünü ekleyin. Daha sonra altını kapatıp demlenmeye bırakın.

