



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANDALİNALI VE KESTANELİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı pilavlık bulgur  
4 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet kuru soğan  
1 çay kaşığı yenibahar  
Yeterince su  
20 adet kestane  
3 yemek kaşığı kuş üzümü  
1 yemek kaşığı mandalina kabuğu rendesi  
1 tutam kuru reyhan  
Tuz

2 yemek kaşığı tereyağını soğanla birlikte tencereye koyun. Soğanlar saydamlaşınca kadar çevirin. Bulguru ekleyin ve 1-2 dakika daha çevirin. Kestaneleri kolayca soymak için, üzerlerine çentik attıktan sonra ıslatın ve çok kızgın fırında 2 dakika bekletin. Ardından 4 su bardağı suyu, tuzu, soyulmuş kestaneleri ve üzümü pilava ekleyin. Suyunu çekene ve bulgurun üzeri göz göz olana kadar pişirin. Bunun için 10-15 dakika orta ateşte son 5 dakika ise çok kısık ateşte pişirmek gerekir. Bir tavada 2 yemek kaşığı tereyağını kokusu çıkıncaya kadar kızdırın. Rendelenmiş mandalina kabuğunu, yenibahar ve reyhanı ekleyip 30 saniye kadar tavada çevirdikten sonra karışımı bulgur pilavının üzerine döküp karıştırın. Altüst yapıp bir servis tabağına alın.



Fotoğraf "kürdan" tarafından gönderildi. 11.03.2017