



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEVLEVİ PİLAVI

75 Gr Sana Klasik
2 Su Bardağı baldo pirinç
1 Su Bardağı nohut
3 Adet havuç
500 gr koyun eti
2 Yemek Kaşığı çam fıstığı
Yeterince tuz
Yeterince karabiber
2 Yemek Kaşığı kuş üzümü
1 Adet soğan
4 Su Bardağı sıcak su
250 gr kestane

Nohudu 1 gün önceden suda bekletin. Pirinci bol suyla yıkayıp 20 dakika ılık tuzlu suda bekletin ve süzün. Eti kuşbaşı doğrayıp yaklaşık 1 saat pişirin. Nohudu haşlayın. Kestanelerin kabuklarını soyup dörde bölün. 3-4 dakika haşlayın. Havuçları küp şeklinde doğrayın. Havuç ve nohutları ete ekleyip 20 dakika pişirin. Suyunu ayırın. Nohut suyuna 4 su bardağı olacak şekilde sıcak su ekleyin. Soğanı ince kıyıp erittiğiniz yağda fıstıklarla birlikte kavurun. Pirinci yıkayıp suyunu süzdükten sonra ilave edin. Tuz, karabiber ve kuş üzümünü ekleyip karıştırın. Önce orta ateşte sonra kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. 20 dakika demlendirin. Servis yapın.