



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI VE KESTANELİ PİLAV

600 gram pirinç
100 gram tereyağı
1 litre tavuk suyu
200 gram nar
250 gram haşlanmış kestane
150 gram 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

Tereyağı ve zeytinyağını bir tencereye koyup dolmalık fıstıkları kavurun. Soğanları da ilave edip biraz daha kavurduktan sonra pirinçleri bu aşamada ilave ederek 10 dakika daha kavurun. Tavuk suyunu ve baharatları da ilave ettikten sonra 20 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Ocaktan indirmeye yakın kestaneleri ve kuş üzümünü ilave ederek kapağı kapalı şekilde dinlenmeye bırakın. Üzerine narları ilave edip servis yapın.

