



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ULUDAĞ PİLAVI (BURSA)

3 su bardağı pirinç
100 gram tereyağı
2 su bardağı kestane
2 adet kesme şeker
1 su bardağı haşlanmış kuşbaşı et
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 adet havuç
Tuz
Karabiber
Tarçın
Yenibahar

Pirinci 1 saat tuzlu suda bekletin. Bol suyla yıkayın. Tereyağında kavurun. Fırında pişirilmiş kestaneyi, pirince ilave edin. 3 su bardağı sıcak su, kesme şeker, haşlanmış kuşbaşı et, kuru üzüm ve ince şeritler halinde doğradığınız havucu ekleyip karıştırın. Kısık ateşte 20 dakika pişirin. Tarçın, yenibahar, karabiber ve tuz ekleyin. Servis yapın.