



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## KESTANELİ PİLAV



1,5 Su bardağı piriç  
1 Su bardağı haşlanmış kestane  
1 orba kaşığı kuş zm  
2 Adet kesme şeker  
Yarım ay kaşığı yenibahar  
Yarım ay kaşığı karabiber  
1,5 Tatlı kaşığı tuz  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
2,5 Su bardağı su ya da et suyu

- # Piriler ayıklanır, tuzlu ılık suda yarım saat dinlendirilir.
- # Kestaneler haşlanır, soyulur, her kestane bir kaç parçaya bölünür.
- # Pilav pişirme tenceresine sıvıyağ konur, biraz ısınınca, kestaneler atılır, bir kaç kez orta ateşte çevrildikten sonra yıkanmış ,szlmş kuş zmleri eklenir.
- # Kestane ve kuş zm birlikte 5 dakika kavrulduktan sonra, yarım saat dinlenmiş, bolca yıkanmış ve szlmş piriç katılır.
- # Bir kaç dakika kavrulduktan sonra, tuz, yenibahar, karabiber, şeker eklenir.
- # zerine 2,5 su bardağı su konur, en son tereyağı eklenir.
- # nce orta ateşte sonra kısık ateşte 20 dakika pişirilir.
- # Pişme süresi dolunca ocak kapatılır, tencere ile kapak arasına kağıt havlu konur, yarım saat dinlendirilir.

**Not:** Kestane ve üzüm kavrulduktan sonra yağı szlp alınır, çukur bir tepsinin tabanına kestane ve üzüm yayılıp, normal pişmiş pilav üzerine konup, tepsi ters çevrilerek de servis yapılabilir.