



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

KESTANELİ PİLAV



1,5 Su bardağı piriç
1 Su bardağı haşlanmış kestane
1 Çorba kaşığı kuş üzümü
2 Adet kesme şeker
Yarım çay kaşığı yenibahar
Yarım çay kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tereyağı
2,5 Su bardağı su ya da et suyu

- # Piriçler 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, süzölmüş kuş üzümleri eklenir.
- # Kestane ve kuş üzümü birlikte 5 dakika kavrulduktan sonra, yarım saat dinlenmiş, bolca yıkanmış ve süzölmüş piriç katılır.
- # Bir kaç dakika kavrulduktan sonra, tuz, yenibahar, karabiber, şeker eklenir.
- # Üzerine 2,5 su bardağı su konur, en son tereyağı eklenir.
- # Önce 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 süzölüp alınır, çukur bir tepsinin tabanına kestane ve üzüm yayılıp, normal pişmiş pilav üzerine konup, tepsi ters çevrilerek de servis yapılabilir.