



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتاي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## رز كستناء Kestaneli Pilav



0.1 كوب ماء  
1 كوب ماء  
1 ملعقة حساء  
2 عدد مربعات  
نصف ملعقة نشا  
نصف ملعقة نشا  
0.1 ملعقة حلو  
1 ملعقة شاي  
1 ملعقة حلو  
0.2 كوب ماء

- # يفصل الأرز ويتبقى في الماء المالحه نصف ساعة
  - # ويغلى الكستنيات ويقشر وينقسم كل كستناء إلى عدة أجزاء
  - # يوضع زيت سائل في قدر طبخ الأرز بعد سخينها قليلاً يوضع الكستناء بعد قلبها في الحرارة المتوسطة عدة مرات يضاف طير العنب المغسول
  - # بعد مشوي الكستناء وطير العنب معاً 5 دقائق يوضع الأرز المتبقي نصف ساعة ومغسول والمصفي الماء
  - # وبعد مشوي عدة دقائق يضاف الملح فلفل إفرنجي فلفل أسود والسكر
  - # يوضع عليها 0.2 كوب ماء من المياه وفي الأخير يضاف زبدة
  - # يطبخ أولاً في الحرارة المتوسطة ثم في الحرارة المنخفضة 20 دقائق
  - # بعد انتهاء مدة الطبخ يغلق المحجر يوضع ورق منتشف بين الغطاء والقدر ويتبقى نصف ساعة
- ملاحظة : بعد مشوي الكستناء والعنب يصفى الزيت ويؤخذ ينشر الكستناء والعنب في وعاء محفور يوضع عليها الأرز العادة المطبوخ يمكن تقديمها بقلب تيسي