

Kestaneli Pilav

Malzemeler

500 gr Kestane (yaklasik 20 tane haslanmis)

2 su bardagi baldo pirinc

1 tatli kasigi tuz

1 cay kasigi seker (pilavin yapismamasi icin)

1 cay kasigi limon suyu(pilavin renginin beyaz ve parlak olmasi icin)

1 cay bardagi tavuk suyu 3 corba kasigi tereyag (arzuya gore margarinde kullanilabilir)

3 su bardagi kaynar su

Yapilisi

Ilk olarak kestaneler tepelerinden + seklinde cizilip haslanir ve soyulur. Teflon tavada tereyagi kizartilir.Onceden sicak suda beklenen pirinclar iyice yikanip suzulduktan sonra tere yaginda kavrulur.Pirinclarin rengi seffaflasinca kaynar su,tavuk suyu, tuz, seker, limon suyu ve soyulan kestaneler konup karistirilip tencerenin kapagi kapatilir. alti iyice kisilip suyu cekene kadar pisirilir tamamen suyunu cektiginde ocagin altini kapatalim. Uzeri ortulup yaklasik 10 dakika demlendirilir ve pilavimiz hazir