

# Bursa Kestaneli Pilav

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Kestaneli pilav, pirinci tereyağ, soğan, kuş üzümü, f1st1yenibahar ve kestaneyle demleyen davet sofras1 pilav1d1r.

## Malzemeler

- 2 su bardağ Baldo pirinç
- 1 su bardağ Haşlanmış kestane
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Dolmalık f1st1k
- 2 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 0.5 çay kaşığı Yenibahar
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 3 su bardağ Sıcak tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Pirinci sıcak suda 20 dakika bekletip süzün.
2. Kuş üzümünü 10 dakika sıcak suda yumuşatın.
3. Soğan tereyağında 5 dakika saydamlaşana kadar kavurun.
4. F1st1k kestaneli ekleyip 3 dakika çevirin.
5. Pirinci katı 4 dakika k1r1madarkavurun.
6. Üzüm, baharat ve sıcak tavuk suyunu ekleyip 15 dakika kısık ateşte pişirin.
7. Pilav 12 dakika demlendirip kestaneleri ezmeden karıştırın.

### PÜF NOKTASI

Pirinci sıcak suda bekletmek tanelerin k1r1lmada ayrı ayrı pişmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

F1st1tavuk, hindi veya zeytinyağlı larla geniş servis tabağında sunun.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

