

Kestaneli Mantarlı Pilav

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~276 kcal

Açılış 5/10

Bolu usulü kestaneli mantarlı pilav, pirinci mantar ve kestaneyle buluşturarak misafirlik bir pilav hazırlar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 250 gr Mantar
- 150 gr Haşlanmış kestone
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 2.5 su bardağı Su

Yapılı

- Başlangıç olarak pirinci yıkayıp tereyağından 2 dakika çevirin.
- Mantar ve kestaneyi ekleyip 3 dakika kavurun.
- Suyu katıp pilavı 15 dakika pişirin.
- Tenceresinde sıcak suyu ölçülü ekleyin ve kapağı kapatın.
- Pilavı 18 dakika demleyin, buhar tanelerin içine dengeli dağılsın.

PÜF NOKTASI

Kestaneyi önceden haşlamak pilavda sert kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kestaneli mantarlı pilavı demlenince geniş tabağa alıp kestone parçalarını pirincin üstüne çikarın.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş