

Bursa Kestaneli İç Pilav

Toplam 50 dk

Hazırlama 22 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Bursa kestaneli iç pilav, pirinci kestane, kuş üzümü, yenibahar ve tereyağlı kokulu bir davet pilavına çevirir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 su bardağı Haşlanmış kestane
- 3 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 3 yemek kaşığı Dolmalık istik
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Yenibahar
- 0.3 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

- Pirinci 20 dakika 1 litre tuzlu suda bekletip süzün.
- Dolmalık istik tereyağında 3 dakika sarartın.
- Pirinci ekleyip taneler saydamlaşana kadar kavurun.
- Sıcak su, kuş üzümü ve baharatları katıp 4 dakika pişirin.
- Kestaneleri ekleyip pilavı 10 dakika demlendirin.

PÜF NOKTASI

Kestaneleri sonradan eklemek pilav içinde ezilmelerini engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Hindi, tavuk veya zeytinyağlı larla servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş