

# Kestaneli Mantarlı Pilav

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~276 kcal

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 kestaneye
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılı

- Pirinci 1 kaynatma tenceresinde 2 dakika çevirin.
- Mantar ve kestaneyi ekleyip 3 dakika kavurun.
- Suyu katı pilav 15 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kestaneli önceden haşlamak pilavda sert kalmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

11 servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş