

Kestaneli İç Pilav

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı baldo pirinç
- 200 g haşlanmış kestane
- 1 küçük kuru soğan
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 3 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı yenibahar
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri ve çam fıstığı.

Ön Hazırlık:

Pirinci yıkayıp süzün. Soğanı küçük doğrayın; kuş üzümünü ılık suda bekletip süzün, dolmalık fıstık ve kestaneleri hazırlayın.

Servis Önerisi:

Pilavı kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Kestane ve kuş üzümü dağılımı için servis öncesi yalnızca bir kez nazikçe havalandırın.

Yapılışı:

1. Fıstık ve soğanı kavurun:

- Tereyağında dolmalık fıstıkları hafif renk alana kadar çevirin.
- Soğanı ekleyip yumuşatın; kuş üzümünü ve yenibaharı karıştırın.

2. Pirinci kavurun:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yıkanmış pirinci tencereye alıp taneler parlaklaşana kadar birkaç dakika kavurun.
- Sıcak suyu, tuz ve karabiberi ekleyip bir kez karıştırın.

3. Pilavı pişirin:

- Kaynadıktan sonra kapağı kapatıp kısık ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirin.
- Kestaneleri son 5 dakikada ekleyin ki parçalar dağılmasın.

4. Dinlendirin:

- Pilavı ocaktan alıp kapağı kapalı 10 dakika bekletin.
- Çatalla nazikçe havalandırıp sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pirinç taneleri yumuşak ama diri, kestaneler ise bütünlüğünü korumuş olmalıdır. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra kapağı sık sık açmayın.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Dolmalık fıstığı yakmadan kavurun; haşlanmış kestaneleri pilavın son bölümünde ekleyip nazikçe karıştırın.

Kiraz'in Mutfağı