



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Kestaneli İç Pilav



**Süre:** 50 Dakika dk

### **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme 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:**

2 su bardağı baldo pirinç, 200 g haşlanmış kestane ve 1 küçük kuru soğan malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

### **Servis Önerisi:**

Pilavı on dakika dinlendirip ana yemeğin yanında veya yoğurtla servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

### **Yapılışı:**



### 1. Taneli malzemeyi hazırlayın:

- 2 su bardağı baldo pirinç için gerekli yıkama veya haşlama hazırlığını yapın; 200 g haşlanmış kestane ve 1 küçük kuru soğan malzemelerini doğrayın.
- Suyun veya et suyunun sıcak olmasını sağlayın ve bütün ölçüleri önceden hazırlayın.

### 2. Lezzet tabanını kurun:

- Yağı geniş tencerede ısıtıp aromatik veya sert dokulu malzemeleri yumuşayana kadar çevirin.
- Salça veya baharat kullanılıyorsa kokusu çıkana kadar kısa süre kavurun.

### 3. Pişirmeyi tamamlayın:

- Ana tahıl ya da makarnayı ekleyip sıvıyı kontrollü biçimde ilave edin.
- Taneleri ezmeden karıştırın ve ölçülü ateşte diri fakat çiğ olmayan kıvama getirin.

### 4. Dinlendirin ve karıştırın:

- Ocaktan almadan önce tuz ve sıvı dengesini kontrol edin.
- Pilavı demlendirip havalandırın veya makarnayı sosla iyice kaplayarak bekletmeden servis edin.

### Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taneler diri fakat çiğ olmayan yapıda kalmalı ve birbirine hamur gibi yapışmamalıdır. Sıvı tamamen dengelenmeli; dinlenme sonunda tabanda su birikmemelidir. Tencerenin dibinde tutma başlıyorsa karıştırarak ezmek yerine ateşi azaltın ve sıcak sıvıyı küçük ölçülerle tamamlayın.

### Saklama:

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

>> **İpucu:** Kestaneleri son bölümde ekleyerek pilavı karıştırırken parçalanmalarını önleyin.