PETITE GOURMETS

ORTA DOĞU

Kestaneli İç Pilav

Geleneksel Türk kestaneli pilavı - tavuk, çam fıstığı ve kuş üzümü ile. Özel günler ve bayramlar için mükemmel festif pilav.

15 min	20 min	35 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 0.7 libre tavuk eti
- 2 bardak pirinç
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 5 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 soğan
- 1.1 libre kestane
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1. **Kestaneleri hazırlayın**

   0.7 lb kestanelerin her birine keskin bıçakla derin X şeklinde çizgi atın. Yüksek ateşte bir tencere su kaynatın ve kestaneleri ekleyin. Bıçak ucuyla delindiğinde yumuşak olana kadar 15-20 dakika kaynatın. Süzün ve hala sıcakken soyun, sonra lokma büyüklüğünde doğrayın.

2. **Aromatikleri pişirin**

   Kalın tabanlı tencerede 5 yemek kaşığı yağı orta ateşte parlayana kadar ısıtın. 1 doğranmış soğan ekleyin ve yumuşak ve saydam olana kadar ara ara karıştırarak 3-4 dakika pişirin.

3. Tencereye 1.1 lb küp doğranmış tavuğu ekleyin ve tüm parçalar her taraftan esmerleşene ve pembelik kalmayana kadar ara ara karıştırarak 5-6 dakika pişirin.

4. 2 yemek kaşığı çam fıstığı ekleyin ve hafif altın renginde ve kokulu olana kadar sık karıştırarak 2 dakika pişirin.

5. **Sıvı ekleyin ve kaynatın**

   2 su bardağı su dökün ve yüksek ateşte kaynatın. Ateşi kısın ve tavuk tamamen pişip yumuşayana kadar kapaksız 15 dakika kaynatın.

6. **Pirinç ve baharatları ekleyin**

   Pirinci suyu berraklaşana kadar soğuk su altında yıkayın, sonra süzün. Tencereye pirinç, 1 yemek kaşığı kuş üzümü, 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı tarçın ekleyin.

7. Malzemeleri eşit dağıtmak için bir kez karıştırın, sonra kapağını kapatın ve pirinç yumuşayıp sıvı çekilene kadar kısık ateşte 18-20 dakika pişirin.

8. **Bitirin ve dinlendirin**
   Pirinç tanelerini kırmamak için çatal kullanarak doğranmış kestaneleri nazikçe katın. Ocaktan alın ve buharlaşması ve pişmenin tamamlanması için kapağı kapalı 15 dakika bekletin.

9. Pilavı çatalla nazikçe karıştırın ve servis tabağına alın. İsterseniz üzerine ilave tarçın serpin ve hemen servis edin.

Besin Değerleri

485	28g	65g	14g	4g	8g	680mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Her kestane kabuğuna pişirmeden önce X şeklinde çizgi atın ki patlamaması sağlansın ve pişirdikten sonra soyulması kolaylaşsın.

Fazla nişastayı temizlemek ve bitmiş pilavınızda kabarık, ayrı taneler elde etmek için suyu berraklaşana kadar pirinci yıkayın.

Yemeğe eklemeden önce fındıksı lezzetlerini yoğunlaştırmak için çam fıstıklarını kuru tavada 2-3 dakika altın rengi olana kadar kavurun.

Mükemmel pişmiş pilav için 2:1 sıvı-pirinç oranı kullanın - bu tavuğun pişerken salacağı sıvıyı da içerir.

Pirincin buharlaşması ve lezzetleri tam olarak emirmesi için bitmiş pilavı kapağı kapalı şekilde ocaktan alıp 10-15 dakika dinlendirin.

Bitmiş yemekte çok sert olmaması için kuş üzümlerini eklemeden önce 5 dakika ılık suda şişirin.

Pirinci ekledikten sonra ateşi orta-kısıkta tutun ki altı yanmasın ama her yeri eşit pişsin.

Pirincin taneli yapısını korumak için pilavı çatal ile nazikçe karıştırın, karıştırmayın.