

Kestaneli İç Pilav

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

15 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

35 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

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 dakikapişirin.
- 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.

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 eklemekten önce fıstığı 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 üzümünü eklemekten önce 5 dakika ılık suda şişirin.
- Pirinci ekledikten sonra ateşi orta-kısıktaki tutun ki altı yanmasın ama her yeri eşit pişsin.
- Pirincin taneli yapısını korumak için pilavı çatal ile nazikçe karıştırın, karıştırmayın.