



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYALI NOHUTLU PİLAV

- 4 yemek kaşığı margarin
- 1 çay bardağı nohut (haşlanmış)
- 1 çay bardağı barbunya (haşlanmış)
- 1 çay bardağı bulgur
- 1 su bardağı pirinç
- 5 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Nohut ve barbunyayı bir gece ayrı tencerelerde suda bekletin. Ertesi gün tavuk suyunu ekleyip hepsini birlikte haşlayın. Üzerine pirinç ve bulguru ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp margarini de ekledikten sonra kısık ateşte kapağı kapalı şekilde 20 dakika pişirin. Ocaktan alıp 5 dakika dinlendirin.

