



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ NOHUTLU PİLAV

Gülhan Kara

200 Gr. Haşlanmış Dana Eti
2 Su Bardağı Baldo Piri
1 Adet Soğan
1/2 Su Bardağı Sıvıyağ
2 Adet Havuç
1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
1 Tatlı Kaşığı Kimyon
Tuz
4 Su Bardağı Sıcak Et Suyu

Yumuşayana kadar haşlanmış olan dana etini küçük parçalara ayırıp kızgın yağda kavurun. Kıyılmış soğanı ve doğranmış havucu ekleyip kavurmaya devam edin. Yıkanmış süzölmüş pirinci ekleyip 5 dakika kavurun. Tuz, kimyon, haşlanmış nohut ve sıcak et suyunu ilave edip kapağını kapatın ve kısık ateşte 20-25 dakika pişirin. Demlenmeye bırakıp harmanladıktan sonra sıcak olarak servis yapın.