



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU BEZELYELİ PİLAV

- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- 2 çay bardağı bezelye
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 çorba kaşığı tereyağı

Pirinçleri yıkayıp üzerine su ekleyin ve 10 dakika suda bekletin. Pilavı yapacağınız tencerenin içine tereyağını ve rendelenmiş soğanı ekleyin. Nohutları üzerine bırakın. Kavurmaya devam ederken içine pirinçleri süzüp ilave edin. Et suyunu, baharatları bezelyeleri de ekleyince kapağını kapatın. 25 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Daha sonra da 10 dakika kadar demlenmeye bırakıp sıcak olarak servis yapın. Dereotuyla süsleyip renklendirebilirsiniz.

