



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU ÇITIR PİLAV

2 su bardağı pirinç  
1 adet Knorr Et Bulyon Tableti  
3 su bardağı su  
7 yemek kaşığı margarin  
100 gr tel şehriye  
200 gr taze kaşar  
2 su bardağı haşlanmış nohut (1 su bardağı kuru nohut)  
2 adet taze soğan  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
1 tatlı kaşığı fesleğen  
Bir miktar tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

1. Nohutları akşamdan ıslatın. Ertesi gün tuz ilave etmeden ıslattığınız su ile haşlayın. Pirinçleri ayıklayıp bir süzgecin içinde nişastası gidene kadar soğuk su ile yıkayın. Taze kaşar peynirini rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
2. Yayvan bir tencere de 3 yemek kaşığı margarini eritin. İçine yıkanmış pirinçleri ilave edip kavurun.
3. Daha sonra içine 1 adet Knorr Et Bulyon Tablet'i ve 3 su bardağı suyu ilave edin. Kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını kapatıp altını kısıttan sonra pirinçler göz göz oluncaya kadar pişirin. Pilavı ateşten alın, üzerine havlu kağıt kapatıp demlendirin.
4. Ayıklanmış yıkanmış taze soğanları ince ince kıyın.
5. Bir tavada 1½ yemek kaşığı margarini eritin. Yağ kızınca içine taze soğanları ekleyip sote edin. İçine süzölmüş haşlanmış nohutları, naneyi, kırmızı pul biberi, fesleğeni, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırdıktan sonra ateşten alın.
6. Ayrı bir küçük tavada kalan 2½ yemek kaşığı margarini eritin, içine tel şehriyeleri ilave edip kahverengi oluncaya kadar kavurun.
7. Servis edeceğiniz derin bir kâsenin içine ilk önce kavurduğunuz şehriyeleri, üstüne demlenen Knorr Et Bulyon Tablet'li pilavın yarısını koyun. Üzerine rende kaşarı ve taze soğanlı baharatlı nohutu yayın.
8. Son olarak kalan bulyonlu pilavı yayıp servis kaşığının sırtı ile yemeğin üzerine sıkıca bastırın.
9. Pilavı servis tabağına çevirdikten sonra sıcak olarak porsiyonlayıp servis edin.