



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU ÇITIR PİLAV

- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 adet et bulyon
- 1 su bardağı nohut
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- Aldığı kadar tuz
- 2 su bardağı pirinç
- 100 gr tel şehriye
- 2 adet taze soğan
- Aldığı kadar karabiber
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen

Nohutları akşamdan ıslatın. Ertesi gün kendi suyu ile tuz koymadan haşlayın. Pirinçleri ayıklayıp ıslatın. Bir tavada 3 yemek kaşığı sana tereyağı tadında yı eritin. Yağ kızınca birkaç kez soğuk su ile yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri ilave edip kavurun. Kavrulma sırasında pirinçlerin kırılmamaları için az tuz ilave edin. Üç bardak sıcak et suyunu ilave edin. Et suyu kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını kapatıp, altını kıstıktan sonra pirinçler göz göz oluncaya kadar pişirin. Pilavı ateşten alıp üzerine havlu kağıt kapatıp demlendirin. Ayıklanmış yıkanmış taze soğanları ince ince kıyın. Bir tavada 1 ½ yemek kaşığı Sana Tereyağ Tadında'yı eritin. yağ kızınca içine taze soğanları katıp kavurun. Süzölmüş haşlanmış nohutları ilave edin. Haneyi, kırmızı pul biberi, fesleğeni, tuz ve karabiber ekleyin. Bir tavada kalan 2 ½ yemek kaşığı sana tereyağı tadında'yı eritin. İçine tel şehriyeleri ilave edip kahverengi oluncaya kadar kavurun. Derin bir kabin içine önce kavrulmuş tel şehriyeyi, üstüne pilavın yarısını koyun. Üzerine taze soğanlı nohudu yayın. Son olarak kalan pilavı yayıp kaşığı sırtı ile üzerine sıkıca bastırın. Pilavı servis tabağına ters çevirdikten sonra sıcak olarak porsiyonlayıp servis edin.