



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU DEFNELİ PİLAV

- 1 bardak nohut
- 2 tane defne yaprağı
- 2 bardak piring
- 1 tutam tuz
- 4 bardak sıcak su
- 1 tutam karabiber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Pilav tenceresine sıvı yağı ve tereyağı koyup eritiyoruz. Üzerine yıkadığımız pirinci ve bir gece öncesinden suda beklettiğimiz nohutları ekleyip iki dakika kadar kavuruyoruz. Üzerine sıcak suyu, tuzu ve defne yaprağını ekleyip pişmeye bırakıyoruz. Piştikten sonra üzerine karabiber serpiyoruz.