



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU ETLİ PİLAV

<https://migros.com.tr>

1 su bardağı 1 gece önceden ıslatılmış nohut
250 gr. pilavlık pirinç
1 adet et bulyon
350 gr. kuşbaşı et
40 ml. zeytinyağı
100 gr. arpacık soğanı
4-5 dal taze kekik
Tuz
Karabiber

Bir gece önceden ıslattığınız nohutu yarım saat suda haşlayın. Diğer taraftan soğanları etlerle beraber tencerede kavurun, pirinci ekleyin ve bir süre daha kavurup, ardından tuzunu karabiberini serpin, kekik dallarını ekleyin ve haşladığınız nohutları da ekleyip, kısık ateşte ağzı kapalı bir şekilde pişirin, dinlendirip servis edin.

