NOHUTLU PİLAV

2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
2 Su Bardağı Baldo Pirinç
3 Su Bardağı Sıcak Su
3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağlı
1 Çay Bardağı Nohut
1 Çay Kaşığı Muskat
2 Yemek Kaşığı Doğranmış Maydanoz

Nohutu bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün üzerini geçecek kadar suyla yumuşayana kadar haşlayın (nohut konservesi de kullanabilirsiniz).
Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin.
Soğuk suyla nişastası gidene kadar yıkadığınız pirinçleri tencereye alın, pirinçler saydamlaşıncaya kadar kavurun. Muskatı ekleyin.
2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip nohutla beraber tencereye ilave edin.
Kısık ateşte 20 dakika pişirin.
15 dakika dinlendirip üzerine doğranmış maydanoz serpiştirerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:111246 • adı:Nohutlu Pilav • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:41