



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PİLAV

1 su bardağı nohut
1,5 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı tavuk suyu
Tuz
1 dilim limon

Nohutları önceden ıslatalım. Tuzlu suda haşlayıp süzelim. Pirinçleri ayıklayıp yıkayalım. 2 çorba kaşığı tereyağında pirinçleri kavuralım. Üzerine tavuk suyunu ve 1 dilim limonu katalım. Tuzla tatlandırılalım. Pilavı önce yüksek ateşte, suyunu biraz çektikten sonra orta ateşte 15 dakika pişirelim ve nohutları ekleyip 5 dakika daha pişirmeye devam edelim. Nohutların üzerine kalan 1 çorba kaşığı tereyağını koyalım. Pilavımızın üstünü bir mutfak bezi veya kağıt havluyla örtüp, 10-15 dakika dinlendirelim. Daha sonra sıcak olacak servis yapalım. Afiyet olsun.