



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU PİLAV

Yarım su bardağı nohut
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı et suyu
5 yemek kaşığı yağ
Tuz

Ayıklayarak bir gece suda beklettiğiniz nohudu birkaç su durulayarak suyunu süzün ve yumuşayınca kadar haşlayın. Daha sonra haşlanmış nohudun kabuklarını soyun. Uygun büyüklükte bir tencereye yağ koyun ve pirinçleri . ilave ederek kavurun. Üzerine et suyu ve yeterince tuz ilave edilerek tencerenin ağzını kapatın. Kaynamakta olan pirincin içine haşladığınız nohutları ekleyin, suyunu çekinceye kadar kaynatın.

[ML® Nohutlu Pilav için tıklayın](#)

