



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU PİLAV

2 su bardağı tavuk suyu, etsuyu veya sıcak su
1 su bardağı nohut
2 su bardağı baldo pirinç
2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile

Pirinci yarım saat önceden tuzlu kaynar suda ıslatın. Suyunu süzün, bol suda berraklaşmıca kadar yıkayın, süzölmeye bırakın. Kalın tabanlı, geniş bir pilav tenceresinde tereyağını kızdırın. İçine süzölmüş pirinçle birlikte bir tutam tuz atın. Kısık ateşte, pirinç taneleri şeffaflaşmıca kadar, tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Pirincin üzerine sıcak tavuk suyunu (et suyunu veya suyu) boca edin. Tuzunu ayarlayın. Haşlanmış nohutu katıp hafifçe karıştırın. Orta harlı ateşte bir taşım kaynatın. Hemen ateşin altını kısın. Tencerenin kapağını kapatın. Pilav suyunu çekip üzeri göz göz olduğunda ateşten alın. Pirinç suyunu çektiğinde altı ince ince çıtırdamaya başlar; pilavın piştiğini bu sestenden de anlayabilirsiniz. Kapağını hafif aralayarak 15-20 dakika demlenmeye bırakın. Tahta bir kaşıkla dıştan içe doğru dikkatlice karıştırın.