



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU PİLAV (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1 su bardağı nohut
2 su bardağı pirinç
4 bardak su
1 bardak tavuk suyu
100 gr. tereyağı

Nohutlar iyice haşlanır. 4 bardak suya tereyağı, tavuk suyu karıştırılır ve kaynamaya bırakılır. Su aynadıktan sonra nohut ve pirinç ilave edilir. Pilav suyunu çekinceye kadar pişirilir. Daha sonra kapağın altına temiz bir havlu koyularak pilav 10 dakika kadar demlenmeye bırakılır. Pilav servise hazırdır.

