



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI

- 1 Bardak Baldo Pirinç
- 1 Bardak Haşlanmış Nohut
- 1.5 Bardak Tavuk Suyu
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz

Pirincimizi 20-30 dk sıcak suda ıslatıyoruz, ayranlı suyunu bırakması için bolsuyla yıkıyoruz, süzuyoruz. Tereyağımızı tencereye alıyoruz, hafifce eritirken pirincimizi ekliyoruz. Tereyağını yakmadan kavuruyoruz, ardından sıcak tavuk suyumuzu ve tuzu ekliyoruz. Nohutlarımız eğer çok haşlanmış değilse, nohutlarımızı ekliyoruz. Nohut böyleyken alaslulu pilava ekleyip, karıştırıp suyunu tam çektiriyoruz.

Not: Tüm pilavlarda önerim, servisten 20-30 dk bir bezle bohçalayıp dinlendirmek.