



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU ŞEHİRİYELİ PİLAV

1,5 bardak pirinç
2 yemek kaşığı tel şehriye
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

Pirinçler yarım saat önceden sıcak suda bekletilir.

Tencereye tereyağı ve sıvıyağ alınır, üzerine tel şehriye konarak, pembeleşene kadar kavrulur.

Daha sonra süzölmüş pirinç eklenerek birkaç dakika daha kavrulur.

Üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su ilave edilir, tuz ve haşlanmış nohut eklenir.

Tencerenin kapağı kapatılarak suyunu çekene kadar pişirilir.

Ocak kapatılır, üzerine havlu kağıt konarak bir süre demlendirilir.

