



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU TAVUKLU PİLAV

2 adet tavuk göğsü
3 su bardağı pirinç
2 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
1 paket Tavuk Toz Bulyon
2 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
4½ su bardağı su
3 yemek kaşığı margarin

Hazırlanışı

1. Yağı kızdırın ve tavuklara renk verene kadar pişirin. Kuru soğanları ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurun.
2. Yıkanmış pirinçleri ve doğranmış sivri biberleri de ekleyerek kavurun.
3. Daha sonra Knorr Sarımsaklı Çeşni, Knorr Toz Tavuk Bulyon'u, haşlanmış nohutu, kırmızı pul biberi, karabiberi ve suyu ekleyip pirinçler göz göz olana kadar pişirin.
4. Sıcak servis edin.

[ML® Mişoriz için tıklayın](#)