



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU ZERDEÇALLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
1 çay bardağı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1,5 su bardağı haşlanmış nohut
2,5 su bardağı tavuk suyu
3 çorba kaşığı tereyağı

Tencereye yağı koyup üzerine zerdeçalı ekleyin. Yağa rengini vermesini sağlayın. Daha sonra da üzerine pirinçleri, kuru üzümünü ve rendelenmiş soğanları ilave edin. 10 dakika kadar kavurun. İçine nohutları ve tavuk suyunu bırakarak kapağını kapatın. Yaklaşık 20 dakika kadar suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Suyunu çeken pilavı mutlaka demlenmeye bırakın ve sıcak olarak ikram edin.

