



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## RAMAZAN PİLAVI

Yarım kg. dana kuşbaşı  
1 adet kuru soğan  
1 su bardağı erişte  
1 su bardağı nohut  
2 su bardağı pirinç  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı ayçiçeği yağı  
5 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1,5 tatlı kaşığı tuz

# Nohut akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. Etin üzerine ince kıyılmış soğan az tuz ve 5 su bardağı su eklenir, tencerede ya da düdüklü tencerede pişirilir.  
# Tencereye tereyağı ve ayçiçeği yağı konur. Isınınca erişte atılır, pembeleşene dek kavrulur.  
# Üzerine suda bekletilmeden yıkanmış süzölmüş pirinç eklenir, 5 dakika kadar kavrulur.  
# Daha sonra üzerine nohut, soyuyla birlikte soğanlı et, tuz ve karabiber ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır.  
# Kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır 10 dakika daha pişirilir. Tencere ile kapak arasına kağıt havlu kapatılır, ateş söndürülür, yarım saat dinlendirilir.  
# Süre sonunda pilav geniş dişli bir çatalla pirinçler zedelenmeden karıştırılır.  
# Servise sunulur.

Not: Ramazan pilavının içerdiği erişte nedeniyle uzun süre tok tutma özelliğine sahiptir. Sahurda tüketilmesi tavsiye edilir.

[ML® Ramazan Pilavı için tıklayın](#)



[ML® Ramazan Pilavı \(görsel\)](#)