TAVUKLU NOHUTLU PİLAV (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

Pilavı için:
Tereyağı
1 kg baldo pirinç
Tuz
Üzeri için:
Nohut
1 adet soğan
Salça
1 tavuk

Nohut akşamdan ıslatılır. Daha sonra soğan, salça, tavuk eti ve ıslatılan nohut bir tencereye konulup pişirilir. Pilavın hazırlanışı: Pirinç 30 dk önceden ıslatılır. Yağ eritilip ıslatılan pirinçler kavrulur. Tencerede üzeri aşacak şekilde sıcak su dökülerek kısık ateşte pişirilir. Servise sunulurken önceden pişirilen nohut ve tavuk üzerine eklenir.

© lezzetler.com tarif no:85989 • adı:Tavuklu Nohutlu Pilav (Karabük) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 12:58