



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALACA PİLAV

80 Gr Sana Klasik
1 Çay Bardağı nohut
1 Bardak bulgur
5 Bardak tavuk suyu
1 Bardak pirinç

Nohut ve barbunayı bir gece ayrı tencerelerde suda bekletin. Ertesi gün tavuk suyunu ekleyip hepsini birlikte haşlayın. üzerine pirinç ve bulguru ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp yağı da ekledikten sonra kısık ateşte kapağı kapalı şekilde 20 dakika pişirin. Ocaktan alıp 5 dakika dinlendirin. Servis yapın.
