



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ NOHUTLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
1 su bardağı haşlanmış nohut
Tuz, karabiber
10 adet badem
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet sivri biber

Pilav yapacağınız tencereye tereyağını koyup eritin. Üzerine çiğ bademi ve doğranmış biberleri ekleyip 5 dakika kavurun. Yıkamış pirinci de üzerine döküp birlikte 5 dakika daha kavurun. Haşlanmış nohudu baharatları suda bekletilen safranı da için ilave edin. Pilavın suyunu 2,5 su bardağı olarak üzerine döküp 20 dakika kısık ateşte pişirin. Beş dakika da demlenmesi için bekleyip sıcak olarak servis yapın. Yanında bol dereotu serpip ikram edin.