



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DÜĞÜN PİLAVI (BATI TRAKYA)

1 kg pirinç
1 avuç haşlanmış nohut
250 gram tereyağı, karabiber

Tuzlu suda bir gün bekletilen ayıklanmış ve yıkanmış pirinci, soğuk su ile tuzları iyice gitsin diye defalarca yıkayın. Kaynayan az tuzlu suya (1'e 1.5 ölçüde) atın. Haşlanmış nohutu da pirince katıp, iyice karıştırın. Haşlanan pirinci bir süzgece koyup süzün ve geniş bir tepsiye boşaltın. Ayrı bir yerde, yağı yanmayacak şekilde kavurun. Pirincin üzerine gezdirip, karıştırın. Pilavı servis etmeden önce üzerine karabiber serpip, tencerenin kapağını kapatarak bir süre dinlendirin.

[ML® Düğün Pilavı için tıklayın](#)