



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ VE NOHUTLU PİLAV (SURIYE)

- 125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
- 12 arpacık soğanı
- 1 kg kuşbaşı et (kemiksiz)
- 125 gr nohut (bir gece suda bırakılmış ve süzölmüş)
- 1 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 500 gr (2+2/3 su bardağı) uzun pilavlık pirinç (yıkayıp, 30 dakika ılık suda bırakılarak süzölmüş)

Büyük bir tencerede tereyağı, orta ateşte kızdırınız. Soğanları ve etleri koyup, karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar ve etler pembeleşene kadar pişiriniz. Nohut ve et suyunu ekleyip, karışımın üstünü örtecek kadar su koyunuz. Tuz, biber ve kimyonu serpip, iyice karıştırınız. Tencerenin kapağını kapatıp 2 saat, etler ve nohutlar yumuşayana kadar pişiriniz. Ateşin altını biraz açıp, sosu kaynatınız. Pirinci katıp, tencerenin kapağını kapatarak ağır ateşte 15-20 dakika, pirinçler yumuşayıp, bütün suyu emene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, etli pilavı ısıtılmış bir servis tabağına boşaltarak, servis ediniz.

