



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU NOHUTLU PİLAV

MALZEMELER

4 adet havuç
1 çay bardağı nohut
1 adet tavukgöğsü
2 yemek kaşığı kuru üzüm
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 su bardağı pirinç
3,5 su bardağı tavuk suyu
4 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
Yeteri miktarda tuz

HAZIRLANIŞI

Nohudu akşamdan ıslatıp, süzün ve tavukgöğsüyle birlikte haşlayın. Etleri kemiklerinden ayırıp küçük parçalara ayırın. Pirinci ayıklayıp, kaynar tuzlu suda en az yarım saat bekletin. Havuçları kazıyıp, kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Tencerede tereyağını kızdırın. Fıstıkları ekleyip kavurun. Havuçları ilave edin. Biraz kavurduktan sonra kuru üzüm, haşlanmış nohut ve tavuk etlerini ilave edin. Süzüp yıkadığınız pirinci tenceredeki harcın üzerine yayın. Tavuk suyunu ekleyip, hiç karıştırmadan tencerenin kapağını kapatıp pişirin. Pirinçler pişince 10 dakika dinlendirip servis tabağına ters çevirip, servis yapın.

[ML® Nohutlu Pilav için tıklayın](#)