



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİCAZ PİLAVI

400 gr. kuşbaşı koyun eti
200 gr. margarin
2 su bardağı pirinç
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet portakal
1 tutam safran
3 adet soğan

Soğanları ayıklayın. Yarım ay şeklinde doğrayın.

75 gr.margarini kızdırıp etleri ve soğanları kavurun. 1/2 su bardağı sıcak su ve tuz ekleyip 20 dakika pişirin.

Pirinçleri yıkayıp sıcak su ile ıslatın. Portakalın kabuğunu rendeleyin.

Safranı çok az suda ıslatın. Pirinci süzün. Kalan margarinde kavurun.

Nohut, safran ve rendelenmiş portakalı katın. İki su bardağı sıcak su ekleyip pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Etlerle birlikte servis yapın.

[ML® Hicaz Pilavı için tıklayın](#)