



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU HAŞLAMA PİLAV

1,5 su bardağı pirinç
6 orba kaşığı zeytinyağı
1,5 su bardağı nohut
2 ay bardağı yoğurt
1 soğan
3,5 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Rendelenmiş soğanı zeytinyağında beş dakika kadar kavurun. Daha sonra haşlanmış nohutları ekleyip 2 dakika kadar çevirip ocaktan alın. Kaynayan suya pirinci atıp 15 dakika kadar haşlayın, süzün. Pirincin üzerine yoğurdu ilave edin, karıştırıp servis tabağına alın. Üzerine yağda çevirdiğiniz haşlanmış nohutları boşaltıp sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.