



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Yeterince et suyu

Pirinçleri tuzlu ve ılık suda 15 dakika bekletip suyunu süzün ve bol suda yıkayın. Tencerede tereyağını eritip yıkanmış süzölmüş pirinçleri ekleyip 5 dakika kavurun. Pirinçlerin üzerine döküp üzerini geçecek kadar et suyunu verin. Nohutları ekleyip 30 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Servis tabağına ters çevirip sunum yapın.



Fotoğraf "lalifer" tarafından gönderildi. 13.11.2014