



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://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 eritin, içine 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.
