



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU PİLAV

- 1 su bardağı nohut (ıslatılmış - haşlanmış)
- 2 su bardağı pirinç (350 gr - soğuk suyla yıkanmış)
- 1 paket Knorr Meyhane Pilav Harcı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay bardağı sıvı yağ (75 ml)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 3 adet sivri biber (doğranmış)
- 3 adet domates (soyulup küp doğranmış)
- 3 su bardağı sıcak su (600 ml)

1. Tencerede yağı kızdırıp sivri biberleri kavurun.
2. Pirinci, nohutu, Knorr Meyhane Pilav Harcını, domatesi, sarımsakları, pul biberi, kuru naneyi ve sıcak suyu ilave edip karıştırın.
3. Pilavı bir taşım kaynattıktan sonra kısık ateşte pişirip demlendirin.
4. Pilavı servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.