



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI

www.annemutfagi.com

2 bardak pirinç
1 kaşık tereyağı
1 su bardağı haşlanmış nohut
Tuz
Karabiber

Önce bir kaptaki ılık suda pirinçleri beş dakika ıslatın. Daha sonra tencereye biraz sıvı yağ ve tereyağını kızdırıp, pirinçleri süzdürüp tencerede kavurun. Daha sonra nohutları ekleyin. Daha sonra üzerine üç su bardağı ılık su ekleyip tuzu da ilave ederek karıştırın. Pilav suyunu çektikten sonra 4 dakika dinlendirip servis yapın. Pratik nohutlu pirinç pilavımız servise hazır.

