



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PİLAV

2 su bardağı baldo pirinç

2 çorba kaşığı tereyağı

3 su bardağı tavuk suyu, et suyu veya sade su (sıcak)

1 çay bardağı nohut (akşamdan ıslatılmış, yumuşayınca kadar haşlanmış)

Tuz

Pirinci yarım saat önceden tuzlu kaynar suda ıslatın. Suyunu süzün, bol suda berraklaşmıca kadar yıkayın, süzülmeye bırakın. Kalın tabanlı, geniş bir pilav tenceresinde tereyağını kızdırın. İçine süzülmüş pirinçle birlikte bir tutam tuz atın. Kısık ateşte, pirinç taneleri şeffaflaşınca kadar, tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Pirincin üzerine sıcak tavuk suyunu (et suyunu veya suyu) boca edin. Tuzunu ayarlayın. Haşlanmış nohutu katıp hafifçe karıştırın. Orta harlı ateşte bir taşım kaynatın. Hemen ateşin altını kısın. Tencerenin kapağını kapatın. Pilav suyunu çekip üzeri göz göz olduğunda ateşten alın. Pirinç suyunu çektiğinde altı ince ince çıtırdamaya başlar; pilavın piştiğini bu sestten de anlayabilirsiniz. Kapağını hafif aralayarak 15-20 dakika demlenmeye bırakın. Tahta bir kaşıkla dıştan içe doğru dikkatlice karıştırın. Bağlı olduğu kategori pilavlar. Dilerseniz haşlanmış etle, dilerseniz olduğu gibi sıcak servis yapın.

