



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı nohut
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı köri
1 tatlı kaşığı tuz

Nohut akşamdan ıslatılır, ertesi günü haşlanır, tencereye tereyağı konur, ince kıyılmış soğan eklenir, pembeleştirilir, üzerine suda bekletilmeden yıkanmış pirinç katılır 2-3 dakika kavrulur, üzerine tuz, köri, et suyu, konur karıştırılır, en üste haşlanmış nohut bırakılır, tencerenin kapağı kapatılır, orta-kısık ateş arası konumda 18 dakika pişirilir. Üzerine kağıt örtülür, yarım saat dinlendirilir, karıştırılır, servise sunulur.



Fotoğraf "tombiyem" tarafından gönderildi. 30.03.2019