



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PİRİNÇ PILAVI

1 su bardağı nohut
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı su
Tuz

Pirinç tuzlu suda yarım saat bekletilir. Bolca yıkanır, süzgece çıkarılır. Tencereye su, tereyağı ve tuz konur. Kaynayınca pirinç atılır. Pirinç suyunu çekince haşlanmış nohut eklenir, karıştırılır. 5 dakika sonra ateşten alınır. Yarım saat demlendirilir, servise sunulur.