



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PİLAV

Ergun Köknar

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı nohut
6 çorba kaşığı katıyağ veya tereyağ
3 su bardağı su veya et suyu
1 tatlı su kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber.

Pirinçleri ayıklayıp, ılık tuzlu suda bir süre ıslatınız. Nohutları bir gün önceden tuzlu suda bekletip, şişiriniz. Beklettiğiniz nohutları bir tencerede haşlayıp, yumuşatınız, nohutların ayrılan kabuklarını çıkarıp atınız. Öte yandan bir tencereye yağ koyup eritiniz, içine pirinçleri atıp şeffaflaşınca kadar kavurunuz. Kavrulan pirincin içine nohutları atınız. Tuzunu ekleyip sıcak suyunu koyunuz. Önce orta, sonra ağır ateşde tencerenin ağzı kapalı olarak pişmeye bırakınız. Pilav suyunu iyice çekince, ateşden alıp üstünü kalın bir havlu ile örtüp, yirmi dakika kadar demlendiriniz. Sofraya alırken karıştırıp, üstüne karabiber ekleyip sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Bu pilav et suyuyla pişirilip içine 2-3 diş karanfil konursa bir düğün yemeği olur. Tereyağ pilava daha güzel koku ve lezzet verir.
