



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NOHUTLU PİLAV

2 su bardağı pirinç  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
2 yemek kaşığı tereyağı  
3 su bardağı tavuk suyu  
Biraz tuz ve karabiber

Yıkadığınız pirinçleri tuzlu suda yaklaşık 30 dk. bekletin. Bir tencerede tereyağını eritin azıcıkta sıvı yağ ekleyin ve suyunu süzdüğünüz pirinçleri bu yağda iyice kavurun. Kavurduğunuz pirinçlere tavuk suyunu ekleyip ağzı kapalı bir şekilde suyunu çekene kadar pişirin. Suyunu çeken pilavın üzerine kağıt havlu serin demlenmeye bırakın. Demlenen pilava haşlanmış nohutu, karabiberi ve tuzu ekleyip karıştırın. Arzuladığınız şekilde süsleyip sıcak olarak servis yapın.