



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PİLAV

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 su bardağı pirinç
3 Su Bardağı tavuk suyu
1 su bardağı haşlanmış nohut

Yıkadığınız pirinçleri tuzlu suda yaklaşık 30 dk. bekletin. Bir tencerede 3 yemek kaşığı sana klasik ekliyerek margarin eritin 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.
