



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU PİLAV

1 ay Bardađı Pirinç
1 Tatlı Kaşığı Tereyağı
1 orba Kaşığı Konserve Nohut
1 Tutam Dereotu
1/2 Adet Kırmızıbiber
İsteğe Bağlı Baharat

Pirinci sıcak suyla ıslatıp en az 10 dakika dinlendirelim. Tencerede tereyağımızı eritelim. Süzgeçte yıkadığımız pirinçleri tereyağının üzerine döküp tuz ilave edelim ve 2 dakika kadar kavuralım. Pilavın üstünü serçe parmak geçecek şekilde su ilave edip kısık ateşte kaynamaya bırakalım. Suyunu çekmeye yakın nohutları da ilave edelim. Dereotu ve kırmızıbiber ile süsleyip servise hazır hale getirelim.
