



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI

500 gram pirinç (2 bardak)  
750 gram etlerin haşlandığı su (3 bardak)  
160 gram sadeyağı, ya da margarin (8 çorba kaşığı)  
Tuz  
100 gram nohut (1/2 su bardağı)

1 Bir tepsiye; 2 tepeleme dolu bardak pirinç koyarak, taş ve darılarını ayıklamak, sonra pirincin iyice üstünü kaplayacak kadar sıcaka fakat kaynar bir halde olmayan su ile 1 dolu çorba kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 Su soğuyunca; avuçla birkaç kez ovaladıktan sonra suyunu dökmeli ve pirinlerden duru bir su çıkıncaya kadar, üç beş kez soğuk suda yıkamalı, sonra da iyice süzmelidir.

3 Sonra bu pirinçleri, içinde az kızdırılmış 8 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin olan tencereye ilâve ederek, kuvvetlice ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu pirinçlere 3 bardak su ile 1 silme çorba kaşığı tuz katmalı ve tencerenin kapağını kapatarak, pirinç suyunu çekinceye kadar önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır.

4 Suyunu çekince; tencerenin üstüne bir peçete, peçetenin üstüne de tencerenin kapağını kapattıktan sonra çok hafif ateşte pilavı yarım saat kadar demlendirmelidir.

5 Bir gece tuzlu suda yatırılmış, süzülmüş, yumuşayıncaya kadar haşlanmış ve kabukları çıkarılmış 100 gram nohut (1/2 bardak) ilâve ettikten sonra pilav tenceresine ilâve etmek suretiyle karıştırıp servis yapmalıdır.