# NOHUTLU REYHANLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı reyhan
Sıcak su

Pirincimizi yıkayıp tuzlu suda 19 dakika bekletiyoruz. Tencereye sıvıyağ ve tereyağını alıp eritiyoruz. Pirincin suyunu süzüp tencereye alıyoruz ve kavurmaya başlıyoruz. Tereyağı köpürünceye kadar kavuruyoruz. Daha sonra haşlanmış nohutları tenceremize alıyoruz tuz ve reyhan ekleyip pirincin üzeri kapanacak kadar sıcak su ilave ediyoruz. Tenceremizin kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişiriyoruz ve servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:133060 • adı:Nohutlu Reyhanlı Pilav • gönderen:sütlaç • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:39