



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NOHUTLU ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı pirinç
5 çorba kaşığı arpa şehriye
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı haşlanmış nohut
4 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Tereyağını bir tencereye koyun, şehriyeyi de ekleyip kavurun. Beş dakika sonra üzerine yıkanmış pirinçleri ilave edip beş dakika daha kavurun. Suyunu ve nohudunu koyduktan sonra tuzunu ilave edin ve pişmeye bırakın. 10 dakika sonra tencerenin kapağını açıp demlenmeye bırakın. Sıcak servis yapın.