



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU TAVUK PİLAV

- 1 adet haşlanmış Lezita Tavuk Göğsü
- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Bir tutam şeker
- 5 damla limon
- 1 litre tavuk suyu
- 5 dal ince doğranmış maydanoz

Pilav tenceresinde tereyağı ve zeytinyağı ile birlikte pirinci yüksek ateşte 3-4 dakika kavurun. Tuzunu, şekerini, limon suyunu ve tavuk suyunu verin. Nohudu ve haşlanmış Lezita tavuğu ekleyip kapağını kapatın. Suyunu çektikten sonra ocağın altını kapatın. 5-10 dakika demlenmeye bırakın. Sonra harmanlayın ve bir kaseinin içine koyup ters çevirin. Maydanoz ile servis edin.

