



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU TAVUKLU PİRİNÇ PİLAVI

1,5 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 adet but veya göğüs
Tuz

Pirinçleri ılık ve tuzlu suda yarım saat bekletelim. Tavukları suda haşlayalım. Haşlanan tavukları didikleyelim. Daha sonra ıslanan pirinçleri yıkayıp süzülmesini bekleyelim ardından yağı tencereye alıp pirinci ilave edip güzelce kavuralım. Unutmayalım pilavımızı ne kadar kavurur sak o kadar güzel olur, kavrulmuş pirince haşlanmış nohutları da ilave edip tuzunu da ekleyelim ve tavuk suyunu da ekleyerek tenceremizin kapağını kapatılıp kısık ateşte pişirelim. pilavımızın suyu çekmeye yakın didiklediğimiz tavukları üzerlerine dökelim pişen pilavı sonra ateşten alıp tencereyi saralım örtüye ve en az 10 dakika kadar dinlendirelim.

