



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU TAVUKLU PİLAV

2 su bardağı baldo pirinç
1 adet tavuk göğsü
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yeteri kadar su
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Pirinci tuz eklenmiş ılık suda yarım saat bekletin. Süzüp sudan geçirin. Diğer taraftan tavuk etini tencereye alıp üzerine tuz ve 3 su bardağı su ekleyip yumuşayana dek haşlayın. Sudan alıp ılınmaya bırakın. Didikledikten sonra karabiber ve pulbiberle tatlandırın. Tereyağını bir tencereye alıp eritin. Üzerine sıvıyağ ve iki buçuk su bardağı tavuk suyu ekleyin. Kaynamaya başlayınca pirinci katın ve kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişmeye bırakın. Suyunu yarı yarıya çekince nohodu ekleyip suyunu tamamen çekene dek pişirin. Tencerenin üzerine kağıt havlu kapatıp 10 dakika demlendirin. Küçük bir kaseyi hafifçe ıslatıp tabanına biraz tavuk eti koyun. Üzerine pilav ekleyip şekil alması için bastırın. Ters çevirerek servis tabağına çıkarın. Kalan tavuk ve pilavı da aynı şekilde hazırlayıp servis yapın.

