



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU TAVUKLU PİLAV

<https://acunn.com>

2 adet tavuk göğsü
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 yemek kaşığı tereyağı
4 su bardağı su
1 çay kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz

Tavuk göğüslerini bir tencereye aktarın ve üzerine 3 su bardağı su ilave edin. Etler yumuşayana kadar pişmeye bırakın.
Tavuklar pişince tavukları kenara alın. Didikleyin. Suyunu da pilavda kullanmak üzere kenarda bekletin.
Pirinçleri yıkayıp suyunu süzdürün.
Pilav tenceresinin içerisine tereyağını alın. Eriyince pirinçleri ilave edin ve kavurmaya başlayın.
Pirinçleriniz saydam bir renk almaya başlayınca ayırdığınız tavuk suyundan 2 su bardağını pirinçlerinizin üzerine ilave edin.
Nohutları, tuz ve karabiberi ekleyerek tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler suyu tamamen çekince ocaktan alın.
Tencerenizin kapağı kapalı bir şekilde pilavınızı demlenmeye bırakın. Pilav demlenince güzelce karıştırın.
Üzerine didiklenmiş tavuk ilave ederek servis edin.

