



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUK ETLİ VE NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı baldo pirinç  
1 adet haşlanmış tavuk göğüs eti  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
3 su bardağı tavuk suyu  
2-3 damla limon suyu  
Tuz

Tavuk etini elinizle veya bıçakla keserek küçük parçalar olacak şekilde hazırlayın. Pirinci bir çay kaşığı tuz eklenmiş suda 20 dakika bekletin. Bol suyla yıkayıp iyice süzün. Tereyağını ve zeytinyağını tencerede ısıtıp pirinci ilave edin. Birkaç dakika orta ateşte karıştırarak pirinci kavurun. Nohudu ve tuzu ekleyip yavaş hareketlerle birkaç kez karıştırın. Tavuk suyu ve limon suyunu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pirinç taneleri yumuşayana kadar pişirin. Pilavın pişmesine yakın tavuk etlerini pilavın üzerine serpin. Pilavın demlenmesi için tencerenin kapağını açın, üzerine kağıt mutfak havlusu veya bu işler için kullandığınız bir mutfak bezini yerleştirip üzerine tekrar tencerenin kapağını kapatın. 15 dakika bekletin. Pilavın üzerine dilerseniz karabiber serpip servis yapın.

