



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU NOHUTLU PİLAV

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

300 g tavuk göğüs eti
500 g pirinç
500 ml su, pirinci ıslatmak için
2 ½ tatlı kaşığı tuz
80 g tereyağı veya sadeyağ
650 ml tavuk suyu, kaynar
200 g haşlanmış nohut
1 çay kaşığı karabiber

Tavuk göğüs etlerini bir tencereye alın ve üzerine 1 litre su ilave edip yumuşayana kadar pişirin.

Tavuk etleri pişince suyun içinden çıkarın. İlıdıktan sonra didip bir kenarda bekletin. Suyunu da pilavda kullanmak üzere ayırın.

Pirinç bir kaba koyun, 500 ml su ve 2 tatlı kaşığı tuz ekleyip 30 dakika bekletin. Pirinci yıkayıp suyunu süzdürün.

Pilav tenceresinde yağı eritin, pirinci ilave edin ve kavurmaya başlayın.

Pirinçler saydam bir renk almaya başlayınca ayırdığınız tavuk suyundan 650 ml alıp pirinçlerin üzerine ilave edin.

Haşlanmış nohutları, ½ tatlı kaşığı tuz ve karabiberi ekleyerek tencerenin kapağını kapatın. Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısın ve pirinçler suyu tamamen çekinceye kadar, 18-20 dakika pişirip ocaktan alın.

Üzerine temiz bir pamuklu bez veya kâğıt havlu kapatıp pilavı 15 dakika demlenmeye bırakın.

Pilav demlenince tavuk etlerini ilâve edip karıştırın ve bekletmeden servis edin.

Not: Esnaf lokantalarından gece vakti dolaşan seyyar pilavcılara kadar birçok yerde karşımıza çıkan bu çok sevilen lezzetin saraya uzanan bir geçmişi var. Fatih Sultan Mehmet döneminde Sadrazam Mahmut Paşa iftar yemeklerinde konuklarına nohutlu pilav ikram eder, sarı altın gibi parıldayan nohutların arasına gerçek altın nohut katarmış. Kaşığına altın nohut denk gelen bunu diş kirası olarak alıp götürürmüş.

