



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NOHUTLU TAVUKLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı haşlanmış nohut
200 gram haşlanmış tavuk eti
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı sıcak su

Pilav yapacağınız tencerede erittiğiniz tereyağında pirinci 5 dakika kavurun. Haşlanmış nohudu, karabiberi ve tuzu ilave edin. 2,5 su bardağı su koyup 20 dakika kısık ateşte pişirin. Haşlanmış tavuk etini küçük küçük doğrayıp tencereye ekleyin. Demlenmesi için beş dakika bekleyin. Sıcak sıcak sofraya getirin.