



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU TAVUKLU PİLAV

1 tavuk göğüs eti  
3 su bardağı pirinç  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 kuru soğan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Sıvı yağ, tuz,  
Tavuk suyu

Tavuk etini tencereye alıp üzerine su dökün, bütün soğanı ve pişinceye kadar haşlayın. Daha sonra tavuk etlerini içinden alıp küçük parçalara ayırın. Suyunu da pilav pişerken kullanmak için süzüp bekletin. Pilavı yapmak için tereyağını eritip üzerine yıkanmış pirinçleri kavurun. Haşlanmış nohutları da ekleyip tavuk suyunu da içine dökün, pilavı 15-20 dakika kadar pişirin. Pişmiş ve didiklenmiş tavuk etlerini de ekleyip sıcak olarak servis yapın.

