



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU VE MISIRLI PİRİNÇ PİLAVI

SuperFresh Haşlanmış Nohut 1 su bardağı
SuperFresh Mısır 2 yemek kaşığı
Tereyağı 4 çorba kaşığı
Sıvıyağ 3 çorba kaşığı
Pirinç 2 su bardağı
Limon Suyu 1 çorba kaşığı
Et Suyu veya Tavuk Suyu 3 su bardağı
Tuz

Pirinci 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş ılık suda 30 dakika bekletin. Daha sonra akan suyun altında yıkayıp süzün. 3 çorba kaşığı tereyağını ve sıvıyağı pilav tenceresinde ısıtın. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ekleyin. Sürekli karıştırarak 7-8 dakika kavurun. Limon suyu ile şekeri ilave edin ve 1 dakika daha kavurun.

Tencereye 3 su bardağı sıcak et suyunu, SuperFresh Haşlanmış Nohut'u, SuperFresh Mısır'ı ve tuzu ekleyin. Birkaç taşım kaynayınca ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler göz göz olup suyunu çekinceye kadar pişirin.

Pilavı ocaktan alıp küçük parçalar halinde kesilmiş 1 çorba kaşığı tereyağını pilavın üzerine serpin. Tencerenin kapağını kapatıp 5 dakika demlenmeye bırakın.

Pilavı servis yapmadan önce tahta bir kaşıkla hafifçe karıştırarak havalandırın. Sıcak servis yapın.

