



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI PİRİNÇ SALATASI

150 g nohut
1/2 tatlı kaşığı
tuz
250 g pirinç
60 cl tuzsuz tavuk suyu su
1/2 tatlı kaşığı safran (10 dakika çok sıcak suda bekletilmiş)
4-5 cm boyunda limon kabuğu
500 g taze iç bezelye
30 g badem (kahverengi kabukları soyulmamış)
1 tatlı kırmızı biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince şeritler halinde kesilmiş)
1 çarliston (ya da yeşil dolmalık) biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince şeritler halinde kesilmiş)
2 olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, doğranmış)
6 siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılıp, ince doğranmış)
6 çorba kaşığı sirke sosu

Nohutları akar su altında iyice yıkayıp, bir tencereye aktararak, üstlerini 5 cm örtecek kadar su koyun. Su yüzeyinde yüzen nohutlar varsa alıp attıktan sonra, tencerenin kapağını biraz aralık bırakarak kapatın ve orta ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra nohutları 2 dakika haşlayıp, ateşi kapatın. Tencerenin kapağını da sıkıca kapatıp, nohutları kapalı ocak üstünde en az 1 saat bekletin (ya da bu işlemlerin yerine, bir gece soğuk suda bekletilmiş nohut kullanın).

Nohutları bir süzgeçte süzüp, bir tencereye aktararak, üstlerini 5 cm örtecek kadar su ekleyin ve tencereyi orta ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynatın. Su kaynayınca ateşi kısıp, nohutları iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirin. Tuzu ekleyip, 10-15 dakika daha pişirin (suyunu çekerse biraz su ekleyin).

Bu arada tavuk suyunu (ya da suyu) bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturatarak bir taşım kaynatın.

Kaynayınca.pirinç, safranlı su ve limon kabuğunu ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, yeniden bir taşım kaynatın. Kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp, ateşi biraz kısarak pirinci iyice yumuşayınca ve bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin.