



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU NOHUTLU PİLAV (ÇORUM)

3 bardak pirinç
1 adet tavuk
1 bardak nohut
4 adet havuç
2 adet soğan
4 bardak tavuk suyu
3 kaşık tereyağı
tuz
karabiber
yenibahar

Tavuk ve bir gece evvel ıslatılan nohutu ayrı ayrı haşlayınız. Tavuğun etleri küçük küçük parçalara ayrılır ve bir kaşık yağda kıyılmış soğanla pembeleşinceye kadar pişiriniz. Bir tencereye sırayla et, üstüne nohut, üstüne haşlanmış rende havuç, onun üstüne de kaynar suda bir saat bekletilmiş pirinci koyunuz. Tencerenin kenarından sıcak tavuk suyu döküp, en üste de iki kaşık tereyağı koyunuz, tencerenin kapağı kapanır, pilav pişene kadar ateşte bırakınız. Tabaklara alıp servis yapınız.