



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEMCİT PİLAVI

500 gr dana kuşbaşı
1 adet kuru soğan
1 su bardağı erişte
1 su bardağı nohut
2 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Nohut akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. Etin üzerine ince kıyılmış soğan az tuz ve 5 su bardağı su eklenir, tencerede ya da düdüklü tencerede pişirilir. Tencereye tereyağı ve ayçiçeği yağı konur. Isınınca erişte atılır, pembeleşene dek kavrulur. Üzerine suda bekletilmeden yıkanmış süzölmüş pirinç eklenir, 5 dakika kadar kavrulur. Daha sonra üzerine nohut, suyuyla birlikte soğanlı et, tuz ve karabiber ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır 10 dakika daha pişirilir. Yarım saat dinlendirilir.