



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ NOHUTLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı kuşüzümü
2 adet doğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
Yeterince et suyu

Pirinçleri tuzlu ve ılık suda 15 dakika bekletip suyunu süzün ve bol suda yıkayın. İrice doğranmış soğanları ve tereyağında istenirse biraz zerdeçal ekleyip rengini daha sarı yapmak için kavurmaya devam edin. Pirinçleri de üzerine döküp üzerini geçecek kadar et suyunu verin. Kuşüzümlerini ve nohutları ekleyip 30 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Servis tabağına ters çevirip sunum yapın.