



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ NOHUTLU PİLAV

- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- 2 adet domates
- 1 çay bardağı kuş üzümü
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı nohut
- 2 çorba kaşığı tereyağı

Pirinçleri yıkayıp üzerine su ekleyin ve 10 dakika suda bekletin. Üzümleri tencereye alıp üzerine 3 su bardağı su ekleyin ve 10 dakika kadar eti pişirip suyun içinden alın. Suyunu da pilav yapmak için kullanın. Pilavı yapacağınız tencerenin içine tereyağını ve rendelenmiş soğanı ekleyin. Nohutları üzerine ekleyin. Kavurmaya devam ederken içine doğranmış kırmızıbiberi, haşlanmış üzümleri de ekleyip 5 dakika daha kavurun. Pirinçleri süzüp içine ilave edin. Et suyu, baharatları, rendelenmiş domatesi de ekleyince kapağını kapatıp 25 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Daha sonra da 10 dakika kadar demlenmeye bırakıp sıcak olarak servis yapın. Dereotuyla süsleyip renklendirebilirsiniz.