

Etli Nohutlu Ispanakli Pilav

Malzemeler

- 1 1/2 kg ispanak
- 2 parca kuzu incik
- 2 su bardagi nohut
- 3 su bardagi pirinc
- 2 cay kasigi karabiber
- 3 yemek kasigi tereyagi
- Uzeri icin;
- 1 kase yogurt
- 3 dis sarimsak

Yapilisi

Kuzu incik etleri ve aksamdan islatilmis nohutlar dudukli tencerede haslanir. Ispanaklarin sadece sap kisimlari dogranir. Haslanan etler, nohutlar ve et suyu ayri kaplara alinir. Kuzu incik etleri didiklenir ve 1 cay kasigi karabiberle harmanlanir. 3 su bardagi pirinc yikanip suzultur. Derince bir tencerenin icine ispanak saplarinin yarisi dosenir. Ispanak saplarinin uzerine pirincin, nohutun ve etin bir kısmi kat kat yerlestilir. Tum malzemeler bitene kadar bu sekilde kat kat tencereye yerlestirilir. Pilavin uzerine 3 yemek kasigi tereyagi atilir. 1 kase et suyu ve biraz da sicak su dokulen pilav pisirilir. 1 kase yogurt 3 dis sarimsakla karistirilir. Pisen pilav servis tabagina alinir ve uzerine sarimsakli yogurt dokulur.

Etli Nohutlu Ispanakli Pilav servise hazirdir.