

Nohutlu Pilav

Malzemeler

3 su b. pirinc
4,5 su b. sıcak su veya tavuk suyu
3 yemek k. tereyagi
2 yemek k. zeytinyagi
2 su bardagi haslanmis nohut
Tuz,karabiber

Yapilisi

Nohutu bir gece onceden islayin. Ertesi gun haslayin. Nohutu kullanacaginiz tavuk suyunda haslarsaniz cok lezzetli bir tat olur.

Pirinci sıcak suda islayin.

Tencereye tereyag ve zeytinyagini alip eritin.

Pirinçleri sıcak suyla güzelce yıkayıp suyunu ve 1 çay kasığı tuz ekleyerek pirinçleri seffaflaşmaya kadar kavurun.

4,5 bardak sıcak suyu ve karabiberini ekleyip karıştırın. En son haslanmış nohutu koyup tencerenin kapagini kapatın. Ve pirinçler suyunu çekip göz göz olana kadar kısık ateşte pişirin.

Pilav pisince ocaktan alın. Tencerenin üzerine havlu kâğıt koyup kapagini kapatın ve 5-10 dakika demlendirin.

Servis ederken küçük bir tavada kalan 2 yemek kasığı tereyagini kahverengi olana kadar kızdırın ve pilavın üzerine gezdirip hemen servis edin.