

Nohutlu Pilav

Malzemeler

1 su bardagi pirinc

1 su bardagi su

Yarim su bardagi tavuk suyu

1 tatli kasigi tuz

1 cay bardagi haslanmis nohut

1 corba kasigi tereyagi veya margarin

3 corba kasigi siviyağ

Yapilisi

Oncelikle pirinci iyice yıkayıp 2 tatli kasigi tuzlu sicak suda 15 dakika kadar bekletelim. Daha sonra pirinçleri iyice yıkayalım.Tencereye yağları koyalım ,pirinci de atıp iyice kavuralım. Kavrulan pirinçlere tavuk suyunu, suyu, tuzu ekleyip kisik ateste suyunu çekene kadar pisirelim. En son nohutları ekleyip karıstıralım. Ocagin altini kapatalım. Tencerenin uzerine bir pecete kapatip, kapagini da kapayarak dinlenmesini bekleyelim. 15 dakika sonra yenmeye hazirdir .AFİYET OLSUN:)