

Nohutlu Tavuklu Pilav

Malzemeler

3 su bardagi pirinc
2 su bardagi haslanmis nohut
1 adet tavuk gogsu
yarim su bardagina yarin kus uzumu
4 yemek kasigi tereyagi
3 yemek kasigi sivi yag
tuz

Yapilisi

Tavuk gogsunu minik kupler halinde dograyin.Pilavi yapacaginiz tencereye sivi yagi ekleyip tavuklari kizartin.Pisen tavuklari bir kaseye alip kenarda bekletin.Ayni tencereye tereyagini ekleyip yikanmis pirinci ve tuzu ilave edip 5-7 dakika kisik ateste kavurun.Kus uzumlerini ve suyunu ekleyip pismeye birakin.(Ben pilavi 1 olcu pirince 1,5 olcu su ile pisiriyorum)
Pilav pisip demlendikten sonra icine haslanmis nohutu ve tavuklari ekleyip harmanlayin.Dilediginiz sekilde servis edin.