

Pehlili Pilav

Malzemeler

2 parca sut kuzusu kol
3 su bardagi pirinc
4 yemek kasigi tereyagi
2 su bardagi haslanmis nohut
Tuz

Yapilisi

Et iyice yikandiktan sonra tencereye alinip uzerine su eklendikten sonra kisik ateste 3 saat pisirilir. Et pistikten sonra ayri bir tepsiye alinir ve onceden isitilmis 180 derece firinda kizartilir. Pilav icin tereyagi eritilip yikanmis pirinc, et suyu ve tuz eklenip pisirilir. Pilav ocaktan alınmadan once haslanmis nohutlar eklenir. Pilav 10-15 dakika dinlendirildikten sonra etlerle birlikte servis yapilir.