NOHUTLU PİLAV

2 Su bardağı pirinç
1 Su bardağı nohut
1 Adet kuru soğan
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı et suyu

Nohut bir gece önceden ayıklanır, yıkanır, üzerine bir parmak geçecek kadar suya ıslatılır. Ertesi günü ıslatma suyu ile yumuşayana kadar kaynatılır.
Pirinç bol, ılık tuzlu suya ıslatılır, yarım saat bekletilir. Daha sonra nişastası gidene kadar yıkanır, suyu süzülür.
Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca ince doğranmış kuru soğan atılır, suyunu çekene kadar uzun süre kavrulur.
Üzerine tereyağı ve pirinç eklenir, 2 – 3 dakika kavrulur. Haşlanmış nohut da ilave edilir, karıştırılır, en son tuz ve et suyu eklenir.
Tencerenin kapağı kapalı olarak, önce hızlı ateşte 5 dakika, sonra kısık ateşte 15 dakika olmak üzere toplam 20 dakika pişirilir.
Pilav ateşten alınır, tencere ile kapak arasına kağıt havlu yerleştirilir, yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda karabiber eklenir, pirinç zedelenmeyecek şekilde karıştırılır. Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Nohutlu pilav İç Anadolu bölgesinde düğün, bayram gibi önemli günlerde pişirilir.