



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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 nişastasız gidene kadar yıkanır, suyu süzülür.
- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınca 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.