

Nohutlu Domatesli Pirinç Pilavı

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı baldo pirinç
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 rendelenmiş domates
- 3 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Pirinci suyu berraklaşana kadar yıkayıp süzün. Domatesleri rendeleyin; haşlanmış nohudu sudan geçirip süzün ve sıcak suyu hazır edin.

Servis Önerisi:

Pilavı 10 dakika dinlendirdikten sonra çatalla havalandırıp sıcak servis edin. Yanına yoğurt veya sade bir salata koyabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Pirinci kavurun:

- Tereyağı ve zeytinyağını tencerede ısıtıp pirinci ekleyin.
- Taneler parlaklaşana kadar 3–4 dakika nazikçe kavurun.

2. Domatesi ekleyin:

- Rendelenmiş domatesleri pirince katıp birkaç dakika suyunun bir bölümünü çektirin.
- Sıcak suyu, nohudu ve tuzu ekleyip bir kez karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Pilavı pişirin:

- Kaynamaya başlayınca kapağı kapatıp ateşi kısın.
- Pirinç suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin; bu sırada sık karıştırmayın.

4. Dinlendirin:

- Suyunu çeken pilavı ocaktan alıp kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.
- Çatalla havalandırıp sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pirinç yumuşak ama dağılmamış, nohutlar bütün kalmış olmalıdır. Domatesin sululuğuna bağlı olarak pilavın dibinde sıvı kalırsa kapağı aralık biçimde kısa süre bekletin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Pirinci kavururken kırmamaya dikkat edin; domates ve sıcak suyu ekledikten sonra pilavı sık karıştırmayın.

Kiraz'ın Mutfağı