



KIRAZ'IN  
MUTFACI



## Nohutlu Piring Pilavi



**Süre:** 35 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

## **Malzemeler:**

- 2 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 su bardağı sıcak su
- Tuz
- Karabiber

## **Alerjen Uyarısı:**

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

## **Ön Hazırlık:**

Pirinci birkaç su değiştirerek yıkayıp 15 dakika ılık suda bekletin. Sıcak suyu önceden ölçün; haşlanmış nohudu süzüp yağları hazırlayın.

## **Servis Önerisi:**

Et ve tavuk yemeklerinin yanında servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Pirinci hazırlayın:**

- Yıkayıp 15 dakika ılık suda bekletin.
- Sıvı oranını koruyun; pişerken kapağı gereksiz yere açmayın ve karışımı ezmeden çalışın.

### **2. Kavurun:**

- Süzülen pirinci yağlarla tencereye alın.
- Pirinci yağda tane tane ve hafif saydamlaşana kadar nazikçe kavurun; taneler kırılmasın diye hızlı ve sert karıştırmayın.



### **3. Nohudu ekleyin:**

- Haşlanmış nohudu, sıcak suyu ve tuzu ölçüp hazır edin.
- Nohutları pirince nazikçe dağıtın; sıcak suyu ekledikten sonra bir kez karıştırıp tencerenin kapağını kapatın.

### **4. Pişirin:**

- Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin; ocağı kapatıp kapağı kapalı olarak 10 dakika dinlendirin.
- Dinlenen pilavı çatalla tane tane ayırıp sıcak servis edin.

### **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Pirinç taneleri yumuşak olmalı ancak lapa olmamalı; nohutlar dağılmadan bütün kalmalıdır. Sıvı çekilmeden ateşten almayın.

### **Saklama:**

Pilavı piştikten sonra iki saat içinde sığ kapta buzdolabına alın ve 1-2 gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken içi tamamen ısınana kadar karıştırın; artanı tekrar tekrar ısıtmayın.

>> **İpucu:** Pirinci hırpalamadan nazikçe karıştırın.

Kiraz'ın  
Mutfağı