



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Nohutlu Piring Pilavı



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.

Servis Önerisi:

Et ve tavuk yemeklerinin yanında servis edin.

Yapılışı:

1. Pirinci hazırlayın:

- Yıkayıp 15 dakika ılık suda bekletin

2. Kavurun:

- Süzülen pirinci yağlarla tane tane olana dek çevirin

3. Nohudu ekleyin:

- Nohut, sıcak su ve tuzu katın

4. Pişirin:

- Kısık ateşte suyunu çekirip dinlendirin



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

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

Kiraz'ın
Mutfağı