

Etili Nohutlu İ Pilav

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~326 kcal

Osmaniye usulü etli nohutlu iç pilav, pirinci kuzu eti ve nohutla buluşturarak tane tane, tok ve kalabalık sofralar için bir pilav yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 300 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Eti tencerede yüksek ateşte 5-6 dakika kavurun.
2. Haşlanmış nohudu ve pirinci ete ekleyin.
3. Sıcak suyu verip karıştırın, kapağı kapatın.
4. Pilavı kısık ateşte 18-20 dakika pişirin.
5. Biraz demlendirip sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti küçük küpler halinde kesmek pilav içinde eşit dağılım sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.