

# Kekikli Nohutlu Pilav

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 6/10

Mersin kekikli nohutlu pilav, pirinci nohut ve kekikle buluşturarak sade, aromatik ve paylaşılabilir bir yemek sunar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 çay kaşığı Kekik
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılış

- Pirinci 10 dakika suda bekletin, sonra süzün.
- Pirinci tencerede 2 dakika çevirip nohutları ekleyin.
- Kekigi ve sıcak suyu ilave edip pilav kaynama noktasına getirin.
- Pilav 15-18 dakika pişirin.
- Pilav 10 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kekiği dinlenme aşamasında eklemek kokusunu daha belirgin taşır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanında yoğurt ve turşu sunabilirsiniz.