

Etlili Nohutlu İç Pilav

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~326 kcal

Açılış 17/10

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. Osmaniye iç pilav için pirinci 15 dakika 1 litre suya bekletin.
2. İç pilav eti için tencerede 6 dakika mühürleyin.
3. Pirinci ekleyip 3 dakika kavurun.
4. Nohut ve sıcak suyu katıp kapağı kapatın.
5. Pilavı 2 dakika pişirin, pirinç taneleri kırılmamasın.
6. İç pilav tenceresini 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti küçük küpler halinde kesmek pilav içinde eşit dağılım sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Etlili nohutlu iç pilavı demlendikten sonra kuzu eti ve nohutlar üstte gösterecek biçimde sunun.