

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
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Pirinci 1 yemek kaşığı zeytinyağında 2 dakika çevirin.
- Su, nohut ve tuzu ekleyip kapağı kapatın.
- Pilavı 4 dakika pişirip dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kekiği dinlenme aşamasında eklemek kokusunu daha belirgin taşır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında bulgur pilavı ve turşu koyarak derin kasede verin; üzerine pul biber gezdirin.