

Nohutlu Sokak Pilavı

Toplam 60 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk 4 kişilik Orta ~410 kcal Açılış 17/10

Nohutlu sokak pilavı tereyağı tane pirinci haşlanmış nohutla birleştiren, seyyar pilav arabaları neredeyse ve doyurucu klasiğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Baldo pirinç
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1.3 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Baldo pirinci su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinci 20 dakika ılık suda bekletip süzün.
3. Tereyağı ve zeytinyağını tencerede eritin.
4. Pirinci 5 dakika şeffaflaşana kadar kavurun.
5. Sıcak su ve tuzu ekleyip pirinci 12 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Haşlanmış nohudu pilav üstüne yayın ve 10 dakika demlendirin.
7. Pilavı karabiberle harmanlayıp sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç nişastası gidene kadar yıkamak pilavı tane tane kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne karabiber serpip yanından turşu ve ayranla servis edin.

Alerjenler

Süt