Tavuklu nohutlu pilav

6 kişilik

Malzemeler

300 g	Tavuk göğsü
500 g	Pirinç 3 su bardağı
500 g	Su 2½ su bardağı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
80 g	Tereyağı ½ su bardağı
659 g	Kemik suyu 3¼ su bardağı
200 g	Haşlanmış nohut 1½ su bardağı
2,5 g	Tuz ½ çay kaşığı
2,3 g	Karabiber 1 çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Tavuk göğsünü tencereye koyup 1 litre suyla yumuşayana dek haşlayın.
2. Tavuğu sudan alın, ılınınca didin ve ayrı tutun. Haşlama suyunu pilav için saklayın.
3. Pirinci kaba koyup üzerine ıslatma suyuyla birlikte 2 tatlı kaşığı tuzu ekleyin; 30 dakika bekletin. Sonra pirinci yıkayıp süzün.
   30 dk
4. Tereyağını pilav tenceresinde eritin, pirinci katıp kavurun.
5. Pirinç saydamlaşınca kenara aldığınız haşlama suyundan 650 ml kaynar halde ekleyin.
6. Nohutları, yarım tatlı kaşığı tuzu ve karabiberi katıp kapağı kapatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın, su tamamen çekilene dek 18-20 dakika pişirin, sonra ocaktan alın.
   18 dk
7. Pilavın üzerini bir bez ya da kâğıt havluyla kapatıp 15 dakika kadar demlenmesini bekleyin.
   15 dk
8. Didilmiş tavuğu ekleyip karıştırın, hemen sofraya verin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü sitesi, Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı (PDF; kitapta yazar, yayıncı ve yıl yok)
tatname.com/tr/tarif/tavuklu-nohutlu-pilav-sivas-asirlik