



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖĞME PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Belediyesi

2 Bardak Döğme

Tereyağı

Sıvıyağ

Tuz

Döğme ayıklanarak, pılv yapılmadan 2 saat kadar önce ıslatılır. Ayıklanmış ve ıslatılmış döğme yıkanarak temizlenir.

Bir tencereye tereyağı, sıvıyağ ilave edilerek ısınması beklerin. Tencereye tuz, su ilave edilir, kaynatılır. emizlenen döğmeler tencereye bırakılır. Döğmelerin suyu çekilip, pilav kıvamına geldikten sonra ocak kapatılır.

Not : Döğme pilavı diğer pilavlara göre biraz daha fazla su çeker.