



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DÜĞÜN PİLAVI (ESKİŞEHİR)

Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 ölçü pirinç tuzlu sıcak su ile haşlanır, bekletilir. Öte yandan tavuk yada kuşbaşı et haşlanır, pişirilir. 1 avuç nohut haşlanır, hazırlanır, Pirinçler bol suyla yıkanır. Tencerede tereyağı eritilir, yağ kızınca pirinçler içine atılır, kavrulur. Sonuna doğru nohutlar, en son etler yağda kavrulur. Pirinçler parlayınca 1 ölçü pirince 2 ölçü su ölçüsünde et suyu konur. Tuz, karabiber, turlubahar konur. Hafif ateşte demlendirilir.