



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ DÖVME PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 su bardağı dövme
1 su bardağından az yemeklik yağ
150 g kusbası et
Tuz

Bir tencereye kusbası etler konur ve suyunu bırakıncaya dek kendi suyuyla haslanır. Üzerine yarım su bardağı sıcak su konarak etler yenecek kıvama gelene dek pisirilir.

Etler pisince tencereye 1 bardak dövme (yarmaya) 2,5 bardak olacak şekilde sıcak su konur, kaynayınca tuz atılır. Üzerine dövmeler konur. Kapagı kapatılarak kısık ateşte pisirilir. İndirince, bir tavada kızdırılan yağ pilavın üzerine dökülür.

Pisen dövme pilavı yarım saat kadar dinlendirildikten sonra iyice karıştırılarak servis yapılır.