



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HEGEDANLI PİLAV (HAKKARİ)

Ömür Akkor

İlkbaharda karlar kalkınca ilk çimen sürümünden sonra hegedanın 20 cm büyümesi beklenip toplanıyor. Daha sonra kurutulan hegedan yemeklerde kullanılıyor. Ama en çok bilinen ve yapılan tarif pilavıdır. Yemekte kullanılacak hegedan önce haşlanıyor ve sonra yemek yapılmaya başlanıyor. Pilavını yaparken de bu kural uygulanıyor.

© lezzetler.com tarif no:121833 • adı:Hegedanlı Pilav (Hakkari) • gönderen:ceviz • indirme tarihi:26.04.2024 - 04:01