



DÖĞME PİLAVI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı döğme
6 su bardağı su
6 çorba kaşığı tereyağı
1 kaşık domates, biber salçası
1 su bardağı haşlanmış nohut
Tuz

Döğme soğuk su ile yıkanır.
Sonra tencereye alınır ve üstüne suyu eklenir.
Tencerenin ağzı kapatılır.
Suyunu çekmeye yakın bir su bardağı haşlanmış nohut eklenir.
Suyunu çekene kadar pişirilir.
Bir tavada tereyağı ve salça kızdırılır.
Kızdırılan salçalı tereyağı pişen döğmeye gezdirilerek dökülür ve karıştırılır.
Sıcak olarak servis edilir.

