DÖĞME PİLAVI (ŞANLIURFA)

Dövme 2 su bardağı
Nohut 1/3 su bardağı
Su 4 1/2 su bardağı
Koyun eti (kemiksiz) 500 gram
Tuz 2+1/6 tatlı kaşığı
Margarin 6 yemek kaşığı
Karabiber 1/2 tatlı kaşığı

Dövme ve nohutu yıka, akşamdan hacimlerinin iki katı su ile ayrı ayrı ıslat. Eti 4 santimetreküp irilikte doğra, nohut la birlikte tencereye koy, yarma ve nohutun ıslatma sularını kullanarak yumuşayıncaya değin yaklaşık 90 dakika pişir. Et suyuna sıcak su ekleyerek 4 1/2 su bardağına tamamla, et nohut karışımına ekle, dövme ve tuz koy, dövme yumuşayıp kabarıncaya kadar 50-60 dakika pişir, üzerine eritilmiş yağı gezdir, peçete koyup 20 dakika dinlendir, servis tabağına al, karabiber serp.

© lezzetler.com tarif no:67268 • adı:Döğme Pilavı (Şanlıurfa) • gönderen:Didar Şen • indirme tarihi:02.05.2024 - 06:37