



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÖĞME PİLAVI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

2 su bardağı döğme  
1 çay bardağı nohut  
5 su bardağı su  
500 gr. koyun eti (kemiksiz)  
2 tatlı kaşığı tuz  
6 yemek kaşığı tereyağı

Döğme ve nohut, iyice yıkanır. Her ikisi de akşamdan su ile ayrı ayrı ıslatılır. Et, 4 santimetreküp irilikte doğranır. Tencerede kavrulmaya bırakılır. Et suyunu bıraktıktan sonra döğme ve nohut da eklenir. Etlar, döğme ve nohut yumuşayınca değin yaklaşık 90 dakika pişirilir. Et suyuna sıcak su eklenerek 4 ½ su bardağına tamamlanır. Tuzu eklenir ve döğme yumuşayıp kabarınca kadar pişirilir. Bu süre yaklaşık bir saattir. Daha sonra üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Üzerine temiz bir bez parçası konularak, yaklaşık 20 dakika dinlendirilir. Servis tabağına alınır. İstenirse kara biber ya da pul biber ekilerek servis edilir.

