DÖVME PİLAVI (CEYHAN ADANA)

Ceyhan Belediyesi

Bir su bardağı aşurelik buğday
Yarım su bardağı haşlanmış nohut
250 gram tavuk budu
Üç yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Beş bardak su

İlk olarak aşurelik buğdayı tavuk butlarıyla birlikte düdüklü tencerenin içerisine konularak üzerine tuz ilave edilerek pişirilmeye başlanır. İsteğe bağlı olarak buğdayı daha önceden kabarması için ıslatabilirsiniz. Buğdayları bu şekilde yirmi dakika haşlamanız yeterli olacaktır.
Daha sonra tencerenin içerisinde tavuk butlarının kemikleri ayıklanmalıdır. Tavuk etlerini yağda nar gibi olana kadar kızartılır.
Haşlanan dövmeleri üzerine önceden haşlanmış olan nohutların kabukları soyulmuş bir şekilde üzerine eklenir. Üzerine de az miktarda tavuk suyu ilave edebilirsiniz. Beş dakika bu şekilde kısık ateşte pişirilir.
Son olarak tavuk etlerini karabiberle harmanlayın.
Pişen dövmeleri servis tabağınıza alarak üzerine tavuk etlerini sıralayın.
Tereyağını ise tavanın içinde rengi kahverengine dönecek şekilde kızdırarak dövme ve tavukların üzerinde gezdirilir. Tereyağını bol tutarsanız pilavınız daha lezzetli bir hal alacaktır. Böylelikle dövme pilavımızın hazırlamasını bitirmiş oluruz.

© lezzetler.com tarif no:139143 • adı:Dövme Pilavı (Ceyhan Adana) • gönderen:burdur'lu • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:55