



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVME PİLÂVI (KADIRLI OSMANİYE)

Esmâ Şimşek

1/2 kg dövme
300 g kemikli et
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 baş soğan
1 kaşık yağ
Tuz

Kemikli et haşlanır, iyice yumuşadıktan sonra içine dövme ve nohut ilâve edilir, kısık ateşte suyunu çekinceye (dövmeler iyice pişecek) kadar pişirilir. Ayrı bir kapta yağ ile ince doğranmış soğan pembeleşinceye kadar kavrulup pilâvın üzerine dökülür.