



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DÖVME PİLAVI

Tuğrul Şavkay

1 lt. et suyu (4 su bardağı)  
300 gr. haşlanmış kuzu eti (didilmiş)  
300 gr. bulgur ya da dövme (ayıklanıp, yıkanmış), (1+1/2 su bardağı)  
Tuz  
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)

Et suyunu tencereye koyup et parçalarını içine atın ve bir taşım kaynatın. Yumuşamış etleri çıkarıp bir tabağa koyarak didin. Bulgur ya da dövme didilmiş etlerle birlikte tencereye et suyunu katın. Tuzunu ayarlayın. Bulgur ya da dövme, suyunu çekip yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca tencereye malzemenin üzerine gezdirin. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirin ve ateşten alın. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla ezmemeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltarak servis yapın.

---