



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DÖVME PİLAVI

Dövme 2 su bardağı 360 gram
Nohut 1/3 su bardağı 60 gram
Su 4 1/2 su bardağı 900 gram
Koyun eti (kemiksiz) - - 500 gram
Tuz 2 1/6 tatlı kaşığı 15 gram
Margarin 6 yemek kaşığı 60 gram

Dövme ve nohutu yıka, aksamdan 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, kara biber serp.