



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVMELİ İSTAVRİT

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram istavrit
2 su bardağı dövme (aşurelik buğday)
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz
Kızartmak için:
2 yemek kaşığı mısır unu
1 su bardağı sıvı yağı

Dövmeyi tencereye koyun. Üstünü kapatacak kadar ılık su ilave edin. Bir süre bu suda bekletip, süzün. 4 bardak suya biraz tuz ekleyip bu suda haşlayın. Kuru soğanı tavla zarı formunda doğrayıp, tereyağında pembeleşene kadar kavurun. Üstüne haşlanmış dövmeyi atıp 3-4 dakika karıştırarak soteleyin. 3 bardak sıcak su, karabiber ve tuz ekleyip, kısık ateşte pilavı pişirin. İstavritleri ayıklayın, yıkayıp süzün. Mısır ununu geniş bir tabağa yayın, karabiber ve tuzla karıştırın. İstavritleri mısır ununa bulayıp kızgın yağda iki taraflı kızartın.

