



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUVAKLI PİLAV (DİYARBAKIR)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

300-500 gr kıyma veya satır kıyması

100-200 gr badem içi

2 su bardağı pirinç

3 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Karabiber

Yenibahar

Tarçın

5 su bardağı un

Bademler haşlanıp kabukları soyularak kavrulur.

Et kavrulup baharatlar ve kavrulmuş bademler ilave edilir.

Yağ eritilip yıkanan pirinç ilave edilerek iyice kavrulur.

Tuz ve su katılarak pilav pişirilir.

Dinlenmiş pilav servis tabağına konulduğunda üzeri tamamen bademli içle örtülür.
