



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ DÖVME PİLAVI

Eyüp Sevinç

1 su bardağı nohut
2 su bardağı dövmelik buğday
1 lt et suyu
200 g kuzu kuşbaşı
50 g tereyağı
¼ demet maydanoz
Tuz

Nohudu gecedan ıslatın. Gecedan ıslanmış olan nohutları yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanan nohutları süzün ve yıkayın. Derin bir tencereye 1 lt su koyun ve kaynatın. Kaynamış olan suya tuz, haşlanmış nohut ve dövmeyi ekleyin. Ayrı bir tencerede eti haşlayın. Dövmeyi pilavı pişince servis tabağına alın. Tereyağını eriterek bir miktar pilavın üzerine gezdirin. Haşladığınız etleri üzerine serpiştirin. Tekrar üzerine yağ gezdirip kıyılmış maydanoz serpererek servis edin.

