



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ DÖVME PİLAVI (ADANA)

Dövme ve nohut bir gece önceden suya ıslatılır.

Et haşlanır, etin suyu ile dövme ve nohut haşlanır, tuzu eklenir, suyunu çekince kurbanın iç yağı ile kavrulan ince bir şekilde doğranmış etler ilave edilir.

Yenilmeden önce on dakika kadar dinlendirilmelidir.

Not: Daha çok kurban bayramlarında yapılır.