



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ DÖVME PİLAVI (ADANA)

1 su bardağı dövme (Aşurelik buğday)
250 gr. kuşbaşı et
2. 5 su bardağı su (Su oranı buğdayın yapısına göre değişebilir)
2 su bardağı haşlanmış nohut
1 tatlı kaşığı tepeli tuz
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Karabiber

Akşamdan ısladığınız dövmeleri süzerek tarife başlayalım.
Tencereye dövmeyi, eti, tuzu ve suyu ekleyerek kaynatın.
Kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirmeye devam edin.
Pişirirken etiniz kemikli olursa daha da lezzetli olacaktır.
Pişmesine yakın haşlanmış nohutları ilave edin ve beş dakika kadar kaynatıp altını kapatın.
Sosu için tavada yapınızı eritin ve sıvı yağı da ekleyin.
Yağ iyice kızınca altını kapatın ve dövmenizin üzerine yağı gezdirin.
Yavaşça alt üst ettikten sonra karıştırın.
Üzerine karabiber serpip servis edin.

