



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ DÖVME PİLAVI (MERSİN)

- 1 Su Bardağı aşurelik buğday (dövme)
- 1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
- 200 g Kuzu Kuşbaşı
- 1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
- 3 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Su Bardağı Et Suyu

Kuşbaşı etleri üzerine 3 bardak su ilave edip etler yumuşayana kadar pişirin. Bir gece önceden ıslatılmış dövme biraz diri kalıncaya kadar haşlayın. Etleri sudan çıkarıp bir kaba alın. Suyu süzün. Tereyağını eritip salçayı ve etleri kavurun. Üzerine nohut ve buğdayı ilave edin. Tuz, karabiber ekleyip 2 bardak kadar sıcak et suyunu üzerine ekleyin. Önce hızlı sonra kısık ateşte suyunu çekinceye ve pilav kıvamını alıncaya kadar pişirin. Yarım saat demlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

