



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ DÖVME PİLAVI (MERSİN)

<http://www.hurriyet.com.tr>

200 gram nohut
1 kilogram dövme (aşurelik buğday)
200 gram kuşbaşı et
Tuz
Tereyağı
Su

Nohutları bir tencereye koyup yarısına kadar su ekleyerek yüksek ateşte kaynatın. Nohut tam olarak piştikten sonra üzerine tuz ile birlikte dövmelik buğday ilave edin. İlave edilen malzemeler haşlanana kadar ayrı bir tencerede kuşbaşı etleri haşlayın. Haşladığınız etleri ayrı bir tabağa alın. Diğer tarafta pişen dövmenin altını kapatın. Tereyağını bir tavada eriterek pilava ilave edin. Servis tabağına koyduğunuz pilavın üzerine kuşbaşı haşlanmış et dökülerek servis yapın.

