



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GENDİME PİLAVI (BAYBURT)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

300 gr. barbunya  
250 gr. yarma  
300 gr. kuşbaşı et  
200 gr. tereyağı  
1 yemek kaşığı tuz

Barbunya 1 gece önceden ıslatılır.  
Yarma (gendime) ve et önceden haşlanır.  
Yarma, et ve barbunya tuz ilave edilerek tereyağında kavrulur.  
Malzemeleri hafif taşacak şekilde sıcak su ve haşlanmış olan etin suyu eklenir.  
Su iyice çekilinceye kadar tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.  
Piştikten sonra kısa bir süre dinlendirilir.  
Servis tabağına konulup üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilerek servis edilir.

