



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GENDİME PİLAVI (BAYBURT)

2 su bardağı gendime (yarma)
1 su bardağı barbunya
1 su bardağı tereyağı
Yarım kilo kuyruk sokumu kemiği
Tuz

Barbunyayı bir gece önceden sıcak suda ıslatın. Islattığınız barbunyayı derin bir tencerede 1 su bardağı suyla 45 dakika kadar kısık ateşte haşlayın. Yıkanmış yarma ve kemikleri, tuz ve 4 bardak su ilave edip 45-50 dakika kısık ateşte yarmalar suyunu çekene kadar pişirin. Üzerine eritilmiş tereyağı dökerek servis yapın.