



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GENDÜME PİLAVI (ERZİNCAN)

1 su bardağı aşlık (gendüme)
1 su bardağı önceden hazırlanmış nohut
250 gr kavurma (kışlık olarak hazırlanmış kavurma da olabilir)
2 yemek kaşığı kaşığı Tereyağı
2,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Aşlık akşamdan ıslatılır. Sabah verdiği sarı suyu dökülür, suyu yenilenir. Tuzu atılır. Pişirmeye bırakılır. Gendümler suyu çekilip açılınca nohut ve kavurması konularak biraz daha pişirilir. Gendümlerin iyice pişmesi ve suyunun çekmiş olması lazımdır. Piştiğine kanaat getirildiyse üzerine kızdırılmış Tereyağı dökülür ve dinlenmeye bırakılır. Sıcak sıcak servis yapılır.