



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GENDİME PİLAVI (ERZİNCAN)

1'er su bardağı nohut ve buğday
3 soğan
katiyağ
100 gr. kavurma
su
tuz

Nohutu bir gece öncesinden ıslatın. Buğday ve nohutu, üzerlerini 2 parmak aşacak kadar su ile bir taşım kaynatın. Kısık ateşte, 15 dk. pişirip, suyunu süzdürün. Kızgın yağda, doğranmış soğanları ve kavurmayı, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurup, buğday ve nohutun üzerine boşaltın. 2 bardak su koyup, bir taşım kaynatın ve tuzunu ayarlayın. Suyunu çekinceye kadar pişirin. Tavada biraz yağ kızdırıp, pilavın üzerine gezdirin.