



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HERSE PİLAVI (BAYBURT)

<https://karadeniz.gov.tr>

Gendime
Horoz (yoksa tavuk)
Tereyağı
Tuz

Geniş bir tencereye gendime ve horoz konulur.
Üzerine geçinceye kadar su katılır ve tuz ve iki yemek kaşığı tereyağı eklenir.
Horozun kemikleri etten ayrılıncaya kadar pişirilir.
Gendime ve et iyice pişip özleşmiş olmalıdır.
Ocağın altı kapatılır ve bir tahta kaşık yardımı ile et ve gendimeler ezilir, lapa kıvamına getirilir.
Servis tabağına konulur ve üzerine kızarılmış tereyağı dökülerek servis yapılır.