



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI GENDİME PİLAVI

2 su bardağı nohut
3 çorba kaşığı kavurma
1 su bardağı döğme
2 su bardağı su
3 adet soğan
yeterince tuz
4 çorba kaşığı margarin

Döğmeyi yıkayıp süzdürün. Soğanları ince ince dilimleyip halkalarına ayırın. Döğmeyi ve nohutu üzerleri 2 parmak aşacak kadar su ile tencereye koyun, bir taşım kaynatıp köpüğünü alın. Orta ateşte, kapağını kapatarak 10 dakika pişmeye bırakın. Ateşten alıp suyunu süzdürün. Temiz bir tencereye aktarın. Yağın 1 kaşığını tavada eritin. Yağ kızınca soğanları ve kavurmayı, soğanlar pembeleşinceye kadar birlikte kavurun. Ateşten alıp, tenceredeki buğday ve nohutun üzerine boşaltın. Suyu katıp, tencereyi bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın. Kapağını kapatıp ateşi kısarak malzeme bütün suyu çekinceye kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Ateşten alın. Kalan yağı tavada kızdırıp, pilavın üzerine gezdirin. Tahta bir kaşıkla pilavı ezmeye özen göstererek karıştırıp, sıcak olarak servis yapın.