



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SADE DÖVME PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

4 su bardağı dövme (yarma)  
1 su bardağından az yemeklik yağ  
Tuz

Bir tencereye, 1 su bardağı yarmaya 2,5 su bardağı olmak üzere su konur. Kaynayınca pilavın tuzu atılır. Üzerine yarmalar konur ve tencerenin kapakı kapatılarak kısık ateşte pisirilir. Ocağın indirildikten sonra bir tavada kızdırılan yemeklik yağ pilava yakılır. Yeterince dinlendirildikten sonra iyice karıştırılarak servis yapılır.

Not: Kahramanmaraşlıların bu çok sevdiği pilav, salata ve sulu yemeklerle birlikte yense de özellikle et kabaklı sulusuyla yenir.