



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU DÖĞME PİLAVI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

1 su bardağı dövme
4 tavuk but, haşlanmış
Tavuk suyu (yaklaşık 4 su bardağı)
Tuz
Sıvıyağ

Dövmeyi yıkayıp akşamdan hacminin iki katı su ile ıslayın. Dövmeyi tencereye alıp tavuk suyunu ilave edin yumuşayıncaya değin yaklaşık 1,5 saat kadar pişirin. Haşlanmış ve didiklenmiş tavuk parçalarını da ilave edip karıştırın. Tuzunu ayarlayıp üzerine kağıt havlu koyup 20 dakika dinlendirin, servis tabağına alıp kara biber serpin.