

Etli Nohutlu Dovme Pilavi

Malzemeler

3 kase dovme

12 kase su

600 gram koyun kusbasi et

Tuz

2 su bardagi haslanmis nohut

5-6 yemek kasigi tereyagi

1 cay bardagi siviyağ

1 tatli kasigi karabiber

Yapilisi

Kusbasi et yikanip tencereye alinir. Uzerine su eklenip kaynatilir. Arada bir uzerinde olusan keş alinir. Kaynayinca dovme ve tuz eklenir. Kaynayip suyunu cektikten sonra haslanmis nohut eklenir. Bir tavada tereyagi ve siviyağ alinip kaynatilir. Yağ karisimi pilavin uzerine gezdirilip demlendirilir. Servis tabagina alinan pilav karabiber ile servis yapilir.