Döğme pilavı

6 kişilik

Malzemeler

325 g	Dövme buğday 2 su bardağı
84,5 g	Nohut ½ su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı
500 g	Koyun eti (kemiksiz)
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
86,4 g	Tereyağı ½ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Döğmeyi ve nohudu yıkayın, ayrı ayrı suda bir gece bekletin.
2. Eti 4 cm'lik küpler halinde doğrayıp tencerede kavurun.
3. Et suyunu salınca döğmeyi ve nohudu tencereye katın. Et, döğme ve nohut yumuşayana dek yaklaşık 90 dakika pişirin.
   1 sa 30 dk
4. Sıcak su katarak sıvıyı 4,5 su bardağına tamamlayın, sonra tuzu ekleyin.
5. Döğme yumuşayıp kabarana dek, yaklaşık bir saat daha pişirin.
   1 sa
6. Eritilmiş tereyağını pilavın üzerine gezdirin.
7. Üstünü temiz bir bezle örtüp 20 dakika dinlendirin, sonra servis tabağına alın.
   20 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
Yüksel Işık, Tunceli Mutfağı (2012)
tatname.com/tr/tarif/dogme-pilavi-tunceli-mutfagi-2012