Döğme (dövme) pilavı

4 kişilik

Malzemeler

400 g	Dövme buğday 2½ su bardağı
100 g	Tereyağı ½ su bardağı
10 g	Karabiber 1½ yemek kaşığı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
1,5 kg	Su 7½ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Dövme buğdayı su ile bir akşam önceden ıslatıp bekletin.
2. Ertesi gün aynı suyuyla haşlayın; yanmaması için göz kulak olup suyunu çekmesini bekleyin.
3. Tavada tereyağını yakıp pilavın üzerine dökün.
4. Karabiber ve tuzu serpip karıştırın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Öktem, Ş., Turizm Sektöründe Standart Reçetelerin Önemi Kapsamında Bir Çalışma: Mersin Yöresel Yemekleri
tatname.com/tr/tarif/dovme-pilavi-mersin-oktem-standart-recete