



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE PİLAVI (ERZİNCAN)

2-3 su bardağı ev eriştesi (makarna gibi pişirilir.)

2 yemek kaşığı tereyağı

Üzeri için:

Beyaz peynir

Kaşar peyniri

Sarımsaklı yoğurt

Ceviz

Erişteler tuzlu suda haşlanır, süzülür. Biraz soğuk su dökülür. Genişçe bir kaba alınarak üzerine erimiş yağ gezdirilir. İstenirse beyaz peynir, kaşar peyniri, maydanoz, Sarımsaklı yoğurt, kavrulmuş kıyma veya dökülmüş ceviz gibi le farklı lezzetler elde edilebilir.