



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE PİLAVI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

500 gr. erişte
250 gr. tereyağı
4 adet soğan
500 gr. kavurma
2 bardak su
1 yemek kaşığı tuz

Erişte pilavı için erişte, tereyağı, yeteri kadar kaynar su ve tuz gereklidir. Önce bir tencereye yeteri kadar su konularak kaynatılır. Göz kararıyla tuz atılır. Ardından, tencereye erişte konulur. Erişteyle birlikte su kaynamaya bırakılır. Eriştenin haşlanması sağlandıktan sonra ocaktan indirilip süzülür. Sonra tavada yağ eritilir. Erimiş yağ eriştenin üzerine dökülerek servise hazır hale getirilir. Bazen kavurma ile birlikte de servis edilir.

