



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZİBİLLİ PİLAV (İĞDIR)

Yarım kg pirinç
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı erişte
1 çay bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı maş
1 çay kaşığı zerdeçal
2 çay kaşığı tuz
Ayrıca:
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un

Pirinç bol soğuk suda 1 saat bekletilir. Sonra suyu süzülür. Tencerede kaynar su hazırlanır. Pirinçler bu suya atılır. Pişmesine yakın erişte katılır. 6-7 dakika sonra ateşten alınır ve süzülür. Pirince haşlanmış mercimek, maş, nohut ve zerdeçal katılır, karıştırılır. Yumurta ve un çırpılır. Tencerenin dibine biraz eritilmiş tereyağı konur, yumurtalı karışım dökülür, karıştırmadan kısa süre pişirilir. Üzerine pirinçli karışımın yarısı bırakılır, tereyağının yarısı gezdirilir. Kalan malzeme de konur. Kapak kapatılır. Çok kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra servis tabağına ters çevrilir.
