



## ERİŐTE PİLAVI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı eriŐte  
3 yemek kaŐığı tereyağı  
2,5 bardak su  
Tuz

Bir tencerede tereyağı kızdırılır.  
EriŐtenin yarısı tereyağında esmerleŐinceye kadar kavrulur.  
Üzerine 2,5 bardak sıcak su ilave edilir.  
Daha sonra kalan eriŐteler ve bir miktar tuz ilave edilir.  
EriŐteler suyunu çekinceye kadar piŐirilir.  
EriŐte pilavı piŐtikten sonra 10 dk demlendirilir.  
Sıcak olarak servis yapılır.

