



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŐTE PİLAVI (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER

Eriőte 2 Su bardağı
salça 1 yemek kaőığı
zeytinyağı 1 yemek kaőığı
tuz 1 çay kaőığı
karabiber 1 çay kaőığı
çökelek 200 gr.
tereyağı 125 gr.
su 5 Su bardağı

YAPILIŐI:

Önceden hazırlanmış, kesilmiş, kurutulmuş eriőte, içine zeytinyağı ve tuz atılmış kaynamakta olan suya bırakılır, bir müddet kaynatılır. Eriőteler piőince ayrı bir kayık tabağına alınır. Tavada tereyağı eritilir, salça ve karabiber ilave edilerek karıştırılır. Çökelek eriőtenin üzerine dökülür, tavada hazırlanan süs eriőtenin üzerine gezdirilir. Tamamı karıştırılarak özleşmesi sağlanır. İsteğe göre ketçap dökülebilir. Cacık veya ayran ile yenir.