



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERİŐTE PİLAVI

1 yemek tabağı dolusu ev yapımı eriŐte  
2 yemek kaŐıđı tereyağı  
2- 3 yemek kaŐıđı sıvı yağ  
Göz kararı kaynar su  
Tuz

Pilav tenceremize tereyağı ve ayçiçek yağını koyuyoruz. Tereyağı eriyince yanmadan hemen eriŐteleri bu yağ ile kavurmaya baŐlıyoruz yalnız çok karıŐtırmadan ara ara karıŐtırarak Őehriye kavurur gibi kavuruyoruz. Bazı eriŐteler kararıyor çok yakmadan eriŐtelerin üst hizasına gelecek kadar su koyuyoruz. Suyu azar azar ekleyeceğiz. çünkü herkes aynı sertlik-yumuŐaklıkta sevmiyor hem de eriŐtenin yapısına göre su çekmesi farklı oluyor. Altını kısıp kapağını kapatıyoruz. Pilav gibi En kısık ateŐte demlenerek piŐiriyoruz. Dilerseniz peynir ve cevizle de servis edebilirsiniz.