



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTE PİLAVI (SARIKAMIŞ KARS)

Sarıkemiş Belediyesi

3 Su Bardağı Erişte  
1 Su Bardağı Mercimek  
1 Patates  
1 Adet Piliç  
Tereyağı

Önce bir su bardağı mercimek suda iyice pişirilir. Süzölüp yeniden su konur ve kaynatılır. Hemen ardından buna erişte katılır ve iyice karıştırılır. Tuz ilave edilir. Bir iki karışım kaynar kaynamaz süzgeçten süzölür ve üzerinden soğuk su gezdirilerek süzgeçle beraber başka bir sahana alınır. Bu sırada bir yandan da yuvarlak doğranmış patatesler tuzlanıp içerisinde bir kaşık yağ olan pilav tenceresine tek sıra halinde konur. Ateşte biraz kızartıldıktan sonra süzgeçteki pilav bu patateslerin üzerine kapatılır. Bundan sonra çok hafif ateşte pilav deme alınır. Üzerine tereyağı eritilerek dökölür. Yarım saat kadar çok hafif ateşte bırakılır. Böylece hem patatesler kızarmış olur hem de pilav yağı çekmiş olur. Ateşten alınan tencere tersine çevrilerek pilav ya da bir küçük börek tepsisine veya servis tabağına alınıp servise hazır olur.