



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PITPIT PİLAVI (ANKARA)

1 bardak ince yarma (pıtpıt)
4 bardak su
3 kasık tereyağı
Tuz

Bir tencerede biraz yağ eritilir. Su konur, tuz atılır. Kaynamaya başlamak üzereyken içerisine ince yarma ilâve edilir. Karıştırılarak suyu çekinceye kadar pisirilir. Servis tabagina sıcak sıcak alınır. Kasığın tersi ile sekillendirilir. Eritilmiş tuzlu tereyağı dökülerek servis yapılır.

Not: Arzu edilirse tuzsuz pisirilip üzerine tereyağı pekmez dökülerek servis yapılır. Tuz-seker dökülür.