



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PITPIT (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 su bardağı ince yarma
4 su bardağı su
3 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

İki kulplu bakır pilav tavaında bir kaşık yağı eritin. Tavaya su koyun, tuz atın.

Su kaynamaya başlamak üzere iken ince yarmayı, karıştırarak ilave edin.

Suyunu çekinceye kadar karıştırmaya devam ederek pilav gibi pişirin.

Servis tabağına sıcak iken alın.

Kaşığın tersi ile pilavın üzerinde çukurlar açın, eritilmiş tuzlu tereyağını dökerek sıcak olarak servis yapın.

Not: İstenirse tuz atılmadan pişirilerek üzerine tereyağlı pekmez veya tereyağlı şeker dökülerek de yenir. Bu pilav türü yeneceği saatte hazırlanıp tüketilen bir yiyecektir. Erken saatte pişirilip bekletilmez. Genellikle yaşlılar tarafından arzu edilerek yenir. Unutulmaya yüz tutmuş bir yiyecek türüdür. Bu pilav pişerken pıt pıt diye kaynama sesi çıkardığı için bu ismi almıştır.
