



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## POMAK PİLAVI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Hamuru için;

Un

10 adet yumurta

Süt (yumurtaların kırıldığında ortaya çıkan miktar kadar)

Tuz

Piştirilmesi:

3 kase gün pazısı

Tuz

Su

Tereyağı

Sıvı yağ

Öncelikle yumurtaları derin bir kasede çırpın. Yumurtaların miktarı kadar süt ilave edin. Tuzunu da ekleyin. Daha sonra alabildiği kadar elenmiş un ilave ederek yoğurun. Oklava yardımı ile incecik açın. Güneşte bu yufkaları kurutun (hamurlar kurudukça kendiliğinden parçalanacaktır) Derin bir tencereye su koyun, içerisine sıvıyağ ve tuzuda ilave edin. Kaynadıktan sonra hamurları suya salıp 10-15 dakika pişirin. Ayrı bir tavada tereyağını kavurup gün pilavının üzerine dökün.5-10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.

