



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RODOS PİLÂVI

3 Soğan
5 Kaşık kıyma,
tuz, biber.
2 Bardak un
4 Yumurta
1 Fincan küllü su
2 Kaşık tereyağ

Hamur tahtasına yeteri kadar un koyarak ortasını açınız. İçine erimiş tereyağıyla yumurta, biraz küllü su ve az tuz kovunuz. Yoğurarak ince bir hamur ya da ceviz kadar parçalara taksim ediniz. Bunları b'rer birer yuvarlayarak ince kalem şeklinde uzatıp nohut gibi kesiniz. Ve kalbur üstüne serpererek, hamur tamam olunca, kaynayan tuzlu suya atıp karıştırınız. Birkaç taşım olunca, kaynayan tuzlu suya atıp karıştırınız. Birkaç taşım sonra indirerek ve süzgeçten geçirip sahana kovunuz ve kapamadan hafif ateş üstünde kaynayan etsuyundan bir kepçe alıp üzerine aezdiriniz. Diğer taraftan tavada iki kaşık tereyağına 2-3 soğan çenterek kavurunuz. İçine 4-5 kaşık kavrulmuş kıyma koyarak karıştırınız. İndirerek sahanın içine koyup baharat ekerek servis yapınız.