



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA ERİŞTESİ PİLAVI (SİVAS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 Çay Bardağı Pirinç
1 Şu Bardağı Yumurta Eriştesi
2 Yemek Kaşığı Tereyağı

Kaynamakta olan suya pirinç konulur, 5 dakika kadar kaynatıldıktan sonra yumurta erişteleri ilave edilir, pişirme tamamlanınca üzerine bir bardak soğuk su eklenerek kevgirden süzülür. Tencereye alınır ve üzerine kızdırılmış tereyağı ekilir. Yumurta eriştesi de tuzlu olduğu için ayrıca tuz gerekmebilir. Yumurta Eriştesinin Yapılışı: Sivas'ta yufkacılarda satılmakta olan bu özgün ürün şöyle hazırlanır: Tuzu konularak, iki ölçü yumurta ve bir ölçü suyu konularak katı bir hamur yoğrulur. Yumaklar açılır ve sacın üzerinde hafif pişirildikten sonra erişte boyunda kıyılır. (Yufkalar pişirilmeden güneşe konularak hafif kurutulup kıyılırsa 7gün eriştesi denir.) Örtülere yayılarak kurutulur, kabına konularak muhafaza edilir.

