Erzurum yumurta pilavı

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
40 g	Tereyağı 2¾ yemek kaşığı
300 g	Yumurta 6 adet
11 g	Tuz ½ yemek kaşığı
2 kg	Su 10 su bardağı
24 g	Tuz 1¼ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Yumurtaları ve 11 g tuzu derin bir kapta çırpın. Unu yavaş yavaş ekleyip katı bir hamur olana kadar yoğurun. Üzerini nemli bezle örtüp 20 dakika dinlendirin.
   20 dk
2. Hamurdan küçük toplar alıp 2 mm kalınlığında, yaklaşık 65 cm çapında 6 yufka açın. Yufkaları yaklaşık 25 cm uzunluğunda şeritler halinde kesip unlanmış tepsiye koyun.
3. 2 litre suyu kaynatıp 24 g tuzu ekleyin, hamur şeritlerini bu suda haşlayın.
4. Şeritleri süzüp tabağa alın, üzerine eritilmiş tereyağını dökün ve sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1037 (Erzurum Ticaret Borsası)
tatname.com/tr/tarif/erzurum-yumurta-pilavi