



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞIN LEBLEBİSİ (ELAZIĞ)

<https://www.elazigkapalicarsi.com>

Ağın leblebisi genellikle Sonbahar aylarında yapılır. Evin dışında müsait bir yerde iki ocak kurulur. Leblebi yapımı için gerekli olan; Leblebi sacı, tencere, elek, kürek, telis (torba), odun, çırpı, nohut, küllü su ve tuz hazırlanır. Külün meşe küllü olması tercih edilir. Ocaklar yakıldıktan sonra ocağın birinde sacın üzerine konan kum ısıtılır. Kumun ince olması gerekir. Bunun için Bademli Köyü yakınlarındaki mağaradan çıkan kum temin edilir. Diğer ocakta ise tencerede kaynayan küllü suya nohut dökülür, üzerine tuz ilave edildikten sonra nohudun suyunu çekene kadar kaynaması beklenir. Nohut tencereyle ocaktan alınarak, o anda birinci ocakta sac üzerinde ısıtılmış olan kumun üzerine dökülür ve kum sürekli olarak kürekle nohut kızarıncaya kadar karıştırılır, bundan sonra sac ocaktan alınarak eleğin üzerine dökülür, eleğin altında kalan kum tekrar sacın üzerine alınır. Leblebi ise telis çuvalara konularak ovulur ve kabuklarından ayrılır.

Not: Çerez sofralarının vazgeçilmez yiyeceği olan Ağın Leblebisi yöremizde, o meşakkatli imalat sürecinin doğal sonucu olarak oldukça haklı bir üne sahiptir.

