



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVŞOR (BİTLİS)

Bürkan tandırının içine daha önce bırakılan su, bür yan piştikten sonra, tandırdan çıkarılır. Büryandan akan yağlar bu kabın içinde birikir. Bu suyun içine pişirilmiş yağsız et atılarak "Avşor" - "tuzlu su" yemeği yapılır. Bolca biber dökülen bu yemek, sabahları tüketilir.