



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BUĞDAY KAVUDU (ERZİNCAN)

Erzincan Valiliği

1 Teneke kadar buğday önce Sac içinde kavrulur. Bu halde iken kavurğa olarak kullanılır. Buna bazen süt de katılır. Buna da sütlü kavurğa denir. Kavurğa taze taze yenir. Kavrulmuş buğday değirmene götürülür. Un yapılır. Bez torbalarda saklanır. Kışın veya diğeri zamanlarda çeşit olsun diye yenecek kadar bir tepsiye konur. Biraz süt pişirilir. Sütle yoğrulur. Oldukça koyu olarak yoğurmaya dikkat edilir. Topak topak yapılarak taze taze yenir.

© lezzetler.com tarif no:38353 • adı:BUĞDAY KAVUDU (Erzincan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.09.2024 - 19:29