



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARŞO (ARDAHAN)

Bir miktar bayat ekmeK
3 yumurta
300 gr deri peyniri
1 yemek kaşığı tereyağı
1 küçük soğan
2 su bardağı su
Tuz
Karabiber

EkmeKler derince bir tepsiye lokma büyüklüğünde doğranır. Bir tencerenin içinde tereyağı eritilir içine yumurtalar kırılıp karıştırılır. Daha sonra bu karışımın içine peynir daha önceden ince kıyılmış soğan tuz karabiber ve 2 su bardağı kaynar su eklenir. Oluşturulan karışım lokma lokma doğranıp derin bir kaba konmuş ekmeğin üzerine dökülür ve sıcak sıcak servis yapılır.

Not: İnsanda kötü bir yemek izlenimi bıraksa da "harşo" yörenin en lezzetli ve en ekonomik yemeklerinden biridir.