



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR DÖVMESİ (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

1 kase incir (dut suyundan yapılmış incir tatlısı topakları)
1 kâse dövülmüş ceviz

İncir topakları, kolay ezilmesi için soba önünde ısıtılır. Cevizle birlikte dibeğe konulur. Dibek tokmağı ile dövülür. Dövüldükçe üzerine katlanır, dövülmeye devam edilir. İncirle ceviz tamamen iç içe geçip kat kat oluncaya kadar bu işleme devam edilir. Dibekten çıkarılarak tabaklara alınır.

Not: Duttan yapılan incir dövmesinin başka bir sunum şeklidir. Yöresel bir adı da "bastık"tır. Uzun kış günlerinde, enerji veren bir atıştırmalık olarak tüketilir. Ev gezmelerinde, özellikle çocuklar tarafından sevilerek yenilir.