



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAVUT UVALAMASI (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

2 su bardağı kavut  
1 çay bardağı pekmez  
½ çay bardağından az su

Sıcak su ile pekmez sulandırılır. Bu karışım, bir kase içindeki kavut üzerine dökülür, karıştırılır ve yumuşak bir hamur elde edilir. Yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde yuvarlanarak köfte şekli verilir. Tabağa dizilerek servis yapılır.