



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KENGER SAKIZI (ERZİNCAN)

Baharda taze kengerler çıkınca, bıçakla gövdeleri çizilerek sütü akıtılır. Temiz kaplara alınarak katılaşması beklenir. Daha sonra küçük rulolar yapılarak su dolu kavanoza konulur ki kararmasınlar. Kullanacağımız zaman cezvede bir taşım kaynatılıp biraz yumuşatılır ve dezenfekte sağlanmış olur. Çiğnemesi zahmetli, ancak çok lezzetli ve doğal bir sakızdır.