



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUMAK SUYU (DİYARBAKIR)

Diyarbakırlılar Derneği

Bir su bardağı sumak, iki su bardağı su ile yarım saat bekletilir ve sonra süzülür. Bu süzülen suyun içine bir yumurta kırılır. İyice çırpılır. Ateşe konur. Üzerine çıkan köpükler alınarak atılır. Altta kalan pembemsi su, yemeklerde ekşiltici olarak kullanılır. Bu işleme "sumağı ağartma" denir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.04.2023