



## ANAMAŞI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet kuru soğan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
150 gr kavurma  
1 çay bardağı yeşil mercimek  
1 çay bardağı lobik  
1 çay bardağı nohut  
1 çay bardağı dövme  
Su  
Salça

Bakliyatlar ayrı ayrı bir gece önce ıslağa koyulur.  
Soğan ince kıyılır, kavurma ve tereyağını ile kavurulur.  
Üstüne salçası eklenir ve kavurmaya devam edilir.  
Suyu katılarak kaynamaya bırakılır.  
Tuzu ayarlanır.  
Bakliyatları ilave edilir ve yumuşayana kadar pişirilir.  
Sıcak olarak servis edilir.

