



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARMUT VE ELMA TURŞUSU (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

3 Kg ahlat (yabani dağ armudu)

1 kg. elma

1 kg. karadut

1 kase yarpuz gagası

Armutlar ve elmalar iyice yıkanır. haşlanır, temiz bir torbanın içine suyu ile birlikte konulup, elma ve armutların içine bırakılır. Dağdan toplanan yarpuz gagası da ilave edilir. Meyvelerin üzerini aşacak kadar su konulur ve ağzı sıkıca kapatılarak ekşimeye bırakılır.

Not: Uzundere doğası, yabani meyveler ve bitkiler yönünden çok cömerttir. Yaz ortalarından itibaren mezra ve yaylalarda birçok yabani meyve yanında ahlatlar da meyve vermeye başlar. Armut ve elma karışımından yapılan turşuları aroma vermek için, yine bölgede yetişen karadut meyveleri ve dağlarda doğal olarak bulunan yarpuz tohumları katılır.