



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYRANLI YARMA (SİİRT)

Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kış mevsiminde yenilen bu yemeğin diğeri adı "ŞiŐe Şirten"dir. Mahalle dibeklerinde dövölerek kasuğu çıkarılan buğday, değirmende övütölerek yarma haline getirilir. Bol suda hamurlaŐıncaya kadar piŐirilir. PiŐirilen bu yarma derin tabaklar içine ortası boş bırakılarak yayılır. Yazın torbalarda süzölerek topak halinde kurutulan ayran "İncene" denen dibi pürölzöl toprak tencerede ılık suda, elle sürtölerek eritilir. Sıvı hale gelen ayranın içine bol miktarda kızarmıŐ yağ, nane ve kırmızı biber konularak yarma tabağının boş bırakılan kısmına dökölür. Hazırlanan ayranlı yarma kıyıda başlanmak suretiyle yenilir.

