



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAVZER (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr pilavlık bulgur
1 lt kurut ayrıanı
250 gr tereyağı
1/2 yemek kaşığı un
2 lt su
Tuz

2 litre su bir tencerede kaynatılır.
Kaynamış suya tuz eklenir.
Bulgurlar ilave edilerek hafif ateşte haşlanır.
Tencerenin dibi tutmaması için sürekli karıştırılır.
Bulgurlar iyice haşlanıp suyunu çektikten sonra üzerine un serpilir.
Un serpilme işlemi yapılırken tahta kaşık ile karıştırılır.
Ocaktan alınır ve hafif derince bir kaba konur.
Kaşık yardımıyla orta kısmı çukurlaştırılır.
Bu çukur kısma önceden ısıtılmış kurut ayrıanı dökülür.
Kurut ayrıanının üzerine kızdırılmış tereyağ gezdirilir.
Sıcak olarak servis edilir.

