



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇULLAMA (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Ekmek
3 adet yumurta
1 yemek kaşığı yoğurt
1/2 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
Kızartma için sıvıyağ
Tuz

Ekmek dilimlenir veya parçalara bölünür.
Yumurtalar derin bir kaba kırılır.
Kabın içine süt, yoğurt, kabartma tozu ve tuz eklenerek çırpılır.
Ekmek dilimleri hazırlanan karışımın içinde önlü arkalı bulanır.
Bir tavada kızgın yağda arkalı önlü kızartılır.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: İsteğe bağlı çullamanın üzerine bal dökülerek de tüketilir. Yöremizde genelde bayat ekmekleri israf etmemek için sabah kahvaltılarında yapılır.

