



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖĞME TARHANASI (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

Döğmeler, tuzlu suda tane tane olana kadar haşlanır.

Döğmeler pişip soğutulduktan sonra leğene dökülür ve bir top ekşi hamur ile yoğrulur.

Üstü örtülüp üç gün bekletilir.

Domates, Arnavut biber, maydanoz, pancar doğranıp içine katılır.

Tahtanın üstü unlanıp top top bırakılır.

Halbur hurması gibi açılır ve güneşte kurutulur.
