



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVMEÇ (ERZİNCAN)

Kurutulmuş, çekirdeksiz son güz dönemi dutu değirmenlerde un haline getirilir.

Dut un halini aldıktan sonra bölgede yetişen cevizler ile karıştırılarak dibeklerde ağaç tokmaklar ile dövülür ve macun kıvamına getirilir.

Dutun tatlılık oranına göre içerisine bal veya şeker de katılabilir.

Macun kıvamına getirilen lök günümüzde rulo şeklinde getirilerek paketlenip pazara sunulmaktadır.

Not: Kemaliye ilçesinde Lök olarak bilinen tatlı Erzincan merkez ve köylerinde Dövmeç olarak bilinmektedir.
