



## DUT ÇULLAMASI (ERZURUM)

3 adet yumurta  
1,5 su bardağı kuru dut  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
Üzeri için:  
Ceviz

Dutların saplarını ayıklayıp 10 dakika sıcak suda bekletin.  
Tavayı ocağa alıp tereyağını eritin.  
Suyunu süzdüğünüz dutları tavaya ekleyip kavurun.  
Yaklaşık 2-3 dakika kavurduktan sonra toz şeker ekleyip karıştırın.  
Üzerine çirpılmış yumurtaları ekleyin.  
Yumurtalar piştikten sonra ocaktan alıp cevizle süsleyerek servis yapın.

