



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUT ÇULLAMASI (ERZURUM)

2 su bardağı dut kurusu
4 adet yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
2 dal dereotu
Tuz
Karabiber
Tarçın

Dut kurularını yıkayıp kurulayın. Yumurtaları geniş bir kaba alıp üzerine tuz, karabiber ve tarçın ekleyip çirpin. Tereyağını kızdırıp dut kurularını birkaç dakika kavurun. Üzerine çırpılmış yumurta katıp pişirin. Yapraklarına ayırdığınız dereotunu ekleyerek servis yapın.

