



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DUT ULLAMASI (ERZURUM)

1 su bardađı kuru dut  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı toz Őeker  
1 yumurta

Dutları saplarından ayıklayıp zerlerini geecek kadar sıcak suda 5 dakika bekletelim. Tavaya tereyağını koyup eritem ve suyunu szdğmz dutları ekleyip 3 dakika kadar kavurup toz Őekeri ekleyelim. Bir iki kez evirdikten sonra ayrı bir kasede ırdığımız yumurtayı ekleyelim. Yumurta piŐince dut ullamamız hazır.

---