



DUZ İSOTU (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Elazığ yerli biber
1 çay bardağı nohut
1 çay bardağı kuru dut
1,5 çay bardağı arpa
1 Su bardağı kaya tuzu
5 litrelik bidon
2,5-3 litre su

Biberler uç kısmından iğne ile 3-4 yerden delinir.
Nohut ve arpa yıkanır basılacak bidonun dibine yerleştirilir.
Üzerine kuru dut dökülür ve delinen biberler ile bidon doldurulur.
Bir kabin içinde tuz, suda eritilir.
Tuzlu su bidonun ağzına kadar doldurulur.
Biberlerin üzerine bir ağırlık bırakılarak bidonun ağzı sıkıca kapatılır.
Yaklaşık 45 gün karanlık bir ortamda bekletilir.

Not: Duz isotu eskiden çini veya içi sırlanmış küplerde yapılır ve ağzları suda ıslatılmış şerik (deri) ile sıkıca iple bağlanarak kapatılırdı.

