



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ İŞKIN (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

İşkin
Muhaşer veya nohut
Soğan
Tuz
Salça

İşkinler soyulup doğranır. Tencereye bir miktar yağ koyulup soğan doğranır. Soğan hafif pembeleşince salça konur. Muhaşer veya nohut hangisi istenirse önceden haşlanmış olarak hazır bekletilir ve bu salçanın üzerine koyulur. Daha sonra doğranmış işkinler ve bir miktar kaynatılmış su dökülür ve kaynamaya çıktıktan sonra kısık ateşte pişirilir. Suyu hemen hemen çekilmeye yakın olunca ocaktan alınır ve arzu edildiği kadar ekşi konularak servis yapılır.
