



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HERSE (AYDINTEPE BAYBURT)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kg. gendime
1 adet tavuk (bütün olarak)
250 gr. tereyağı
1 yemek kaşığı tuz

Gendime ve tavuk bir tencere içerisine konur.
Üzerine hafif taşacak şekilde sıcak su ve tuzu eklenir.
Tavuğun kemikleri etten ayrılıp et dağılıncaya kadar pişirilir.
Pişirme işleminden sonra tavuk ve gendime birbiriyle iyice özdeşleşinceye kadar tahta kaşıkla karıştırılır.
İyice kıvamını almış olan yemek servis tabaklarına konur.
Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek servise sunulur.

Not: Gendime; buğdayın temizlenmiş ve yarı pişmiş durumdaki halidir.

