



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.az)

ERZİNCAN TAVA LEBLEBİSİ

Erzincan'a özgü öne çıkan lezzetlerden birisi de tava leblebisidir. Görünüşte alışık olduğumuz leblebilerden farklı olmayan tava leblebisi, tattığınız zaman lezzetinde bulunan ayrı bir aroma farkını gösteriyor, dişlerinizi yormadan çiğneyip yutuyorsunuz. Aynı nohut kullanılmasına rağmen özelliği pişirme tarzında saklıdır. Büyük şehirlerde alışık olduğumuz otomatik kavurma makinelerinde hazırlanmaz. Alüminyum değil, çelik değil, toprak değil mutlaka bakır tavada kavrulması gerekir ki meşhur "Erzincan Tava Leblebisi" olsun. Alıştığımız leblebiler 15 gün dayanırsa bu en az 1 ay dayanıyor, fiyatı da oldukça makul, Erzincan çarşısında 12 liradan alabilirsiniz.



