



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EZME (YOZGAT)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Güzün toplanan kuşburnu temizlenip halburlanır, yıkanır ve üzerine su eklenir, hamur kıvamına gelene kadar pişirilir.

Daha özlü olsun diye içerisine ufalanmış yufka veya bir miktar bulgur koyulur.

Soğuduktan sonra ilistirden (süzgeç) geçirilir. Kepçe ile iyice ezilir.

Dikenlerinden ayrılın diye bir kez de elekten geçirilir.

Helkelere doldurulur ve arzuya göre şeker eklenir.

Sulandırılarak, ikram edilir.

Not: Normal günlerde yapılmakla beraber, genellikle düğünlerde vazgeçilmez bir içecektir.
