



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GERMİYE DEW (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1 litre ayran  
Bir kaşık un  
1 adet yumurta  
250 gr. döğme  
1 avuç nohut  
Tuz  
Reyhan veya yarpuz (yabani nane)

Önce bir tencerenin içine ayran konularak içine un, tuz, yumurta sarısı ilave edilerek, iyice karıştırılır. Kaynayınca kadar tahta kaşıkla karıştırılmaya devam edilir. Kaynamış karışıma, önceden ıslatılıp hazır hale getirilen nohut ilave edilir. Nohut biraz piştikten sonra döğme katılır, 20-30 dakika kaynatıldıktan sonra yarpuz (yabani nane) konur. Taze yarpuz daha iyi tat verir. Mevsim kış ise kurutulmuş yarpuz karıştırılır. 5 dakika daha kaynatılır. Sıcak yenildiği gibi yaz aylarında soğuk da yenilir.

