



HEDİK (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı nohut
1,5 su bardağı buğday
1,5 lt su
Ceviz içi
Badem içi
Tuz

Nohutlar yıkanır akşamdan ıslatılır.
Buğday ayıklanır ve yıkanır.
Bir tencereye önce su ve çok az miktarda tuz ilave edilir.
Sonra tencereye yıkanmış buğdaylar eklenerek biraz haşlanır.
Daha sonra ıslatılmış nohutlar ilave edilir.
Suyu azalincaya kadar orta ateşte pişirilir.
Pişen hedik çok az sulu olacak şekilde tabaklara alınır.
Üzerine ceviz içi veya badem içi serpiştirilerek servis edilir.

