



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HIRINÇ (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

½ kg. un
250 gr. tereyağı
1 adet sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su

Un, ılınmış suya azar azar dökülerek karıştırılır. Tuz eklenerek yoğurt kıvamına getirilir. Öte yandan ocağın üzerine sac yerleştirilir ve bir bez parçası ya da fırçayla yağlanır. Yoğurt kıvamındaki cıvık hamur bir ağaç veya bakır kepçe (çömçe) ile kızgın sac üzerine dökülür. Saca yayılan hamur bir müddet sonra pişer. Piştikten sonra tepsiye alınır. Ve üzerine bir miktar su ve ısıtılmış sarımsaklı yağ dökülür. Yumuşak bir yemek olur.

