



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

JAĞ TURŞUSU (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Jağ (yörede toplanan yabani ot) güzelce temizlenerek sapından ayrılır, ufak ufak parmak büyüklüğünde doğranır. Kaynamış suyun içinde biraz yoğurt atılır (ayran da olabilir), o suyla haşlanır (tadı güzel olsun diye). Daha sonra yıkanarak küpe veya bidona dizilir. Tuzlu su ilave edilerek ekşitilir ve turşu yapılır. Jağ turşusu, turşu ve (yumurta kırılarak yağda pişirmek suretiyle) yemek olarak da tüketilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:40779 • adı:Jağ Turşusu (Ahlat - Bitlis) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:24.04.2025 - 00:26