



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMA HERLESİ (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

2 kaşık tereyağı

3 kaşık un

Tuz

Karabiber

5 bardak su

Yağ tencerede eritilir. İçine katılan un karıştırılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Beş su bardağı soğuk su yavaş yavaş ilave edilerek sürekli karıştırılır. İçinde pütür kalmamasına dikkat edilerek beş dakika kadar kaynatılır. Tuz ve karabiber eklenerek bir-iki taşım daha kaynatılır. Ocak kapatılır. Sıcak servis yapılır.

Not: Besleyici özelliğinden dolayı, özellikle hastalara içirmek üzere yapılan bir çorbadır.