



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KILLORİK EKŞİSİ (SİVEREK ŞANLIURFA)

Siverek Kaymakamlığı

2 su bardağı döğme

1 su bardağı Lobık (böğrölce)

2 su bardağı sındırık (öğütölmüş bulgurun incesi)

Yeteri miktar da küp şeker büyüklüğünde kurutulmuş patlıcan

Summak

Sade yağ

Pul biber

Biber salçası

Domates salçası

İki saat önce sındırık su ile yoğrularak bir kabın içinde yumuşamaya bırakılır. Daha sonra kuru patlıcanlar suda haşlatılıp süzölür. Yumuşayan sındırık hamuru büyük bir fındık büyüklüğünde iki elin ayasında yuvarlayarak birbirine yapışmayacak şekilde bırakılır. Ayrı bir kapta ise Lobık ve döğme haşlanarak hazırlanır. En son summak bir kapta suya koyularak bekletilir. Tüm bunlar bittikten sonra, bir tencereye hepsi boşaltılarak iki veya üç kaynar gelir ve başka bir tavada sade yağ, pul biber, biber ve domates salçası ve yeteri kadar tuz katılarak kızartılır. Kaynamış yemeğin üzerine dökölür. Bir kaynama daha getirilerek ateşten indirilir ve servis yapılır.