



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KÖLLE

Nedim Atilla

MALZEMELER:

500 gram iri darı (iri mısır tanesi)

500 gram ceviz

500 gram susam

1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Akşamdan ıslattığınız darı tanelerini sabah içinde su kaynayan güğüme koyup sobanın üzerinde ara sıra üzerine su ekleyerek akşama kadar kaynatın. Darılar yarılmaya başlayınca suyuyla birlikte yemek kabına alınan kölle, ceviz içi ve susam katılarak sıcak sunulur.

Not: İstenirse dan ile birlikte nohut da haşlanıp kölleye katılabilir. Bu geleneksel yemeği ağır ateşte de pişirebilirsiniz.