



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURDİ (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

2 litre su
500 gr. bulgur
1 litre kurut ayranı
6-7 çorba kaşığı kepekli un
1 yemek kaşığı tuz
1 baş sarımsak
Tereyağı

Bir kaptta 2 litre su kaynatılır. Kaynamış suya yeteri kadar tuz eklenir. Bulgur ilave edilerek hafif ateşte haşlanması beklenir. Haşlandıktan sonra suyunun kısmen çekilmesini müteakip üzerine un serpilir. Un serpilme işlemi yapılırken oklavanın kalın kısmı ile karıştırılarak katılaşması sağlanır. İstenilen kıvam verildikten sonra bir tepsinin içine dökülür. Tahta kaşık yardımıyla orta kısmı çukurlaştırılır. Bu çukur kısma sarımsaklı ayran dökülür. Üzerine kızgın yağ boca edilir. Yağ isteğe bağlı olarak baharatlı olabilir.

