



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LÖK (KEMALİYE ERZİNCAN)

Salim Çobanoğlu

Dutu güneşte kurutup daha sonra değirmenlerde un haline getiriyoruz ve cevizle dövme makinesinde yaklaşık 2,5-3 saat dövüyoruz. İçerisinde dutun tatlılığı, cevizin de yağı var. Başka hiçbir katkı maddesi, şeker ve benzeri hiçbir şey yok. Sadece dut ve cevizden yapılıyor.

Not: Önceleri Kemaliye'de her evde, her köyde yapılırdı fakat şimdi yapılmıyor.

