



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOLAZ DÜRMİĞİ (ŞANLIURFA)

1 kg lolaz (kuru börölce)  
1 çay bardağı isot  
1 çorba kaşığı tuz  
1 tabak zerzevat  
Zerzevat için:  
1 adet küçük turp  
100 gr yeşil soğan  
1 demet maydanoz  
6-7 dal herdel(hardal)  
6-7 dal nane

Lolazlar ayıklanıp yıkandıktan sonra 3 litre suyun içinde yaklaşık 30 dakika haşlanır. Pişmiş olan lolaz sudan çıkarılarak bir tabağa alınır. Turp, kalem inceliğinde uzunca kıyılır. Geri kalan zerzevat malzemeleri fazla ince olmasına gerek olmadan doğranır. Bir dürümlük açık ekmeğin içine bolca lolaz konur. Üzerine doğranmış yeşillik serpiştirilir. Dürümün içine turplar dizilir. Şot ve tuz da serpilerek dürüm yapılıp yenir. Zerzevat diye genel söylememizden maksat, bulunabilen yeşillik veya arzu edilen yeşilliğin kullanılmasıdır.