



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOLAZ DÜRÜMÜ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg lolaz
1 demet yeşil soğan
1 demet maydanoz
Kına biberi
5 adet limon
Turp
Nane
Tuz

Lolaz temizlenip yıkanır ve bir tencereye konularak iyice haşlanır. Haşlanan lolaz süzgece alınarak süzölmeye bırakılır. Yeşil soğan ve maydanoz ayıklanıp bol suyla yıkanarak doğranır ve bir kaptaki karıştırılır. Turpun kabukları soyularak ince, kibritçöpü şeklinde doğranır. Limon kesilerek ya da suyu çıkarılarak sofraya bırakılır. Yarım açık ekmek (lavaş) içerisine bir çay bardağı haşlanmış lolaz konulur. Daha sonra üzerine soğan-maydanoz karışımı, tuz, kına biberi ilave edildikten sonra limon suyu damlatılır ve dürüm haline getirilip turp ve ayran eşliğinde yenilir.

Not: Lolaz, Urfa'da börölce'ye verilen ad. Lolazdürümü şeklinde söylenir.

