



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOLAZ DÜRMİĞİ (ŞANLIURFA)

1 kg lolaz (kuru b r lce)
1 ay bardađı isot
1 orba kaşığı tuz
1 tabak zerzevat
Zerzevat için:
1 adet küçük turp
100 gr yeşil sođan
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 d r ml k açık ekmeğin içine bolca lolaz konur.  zerine doğranmış yeşillik serpiştirilir. D r m n içine turplar dizilir. Şot ve tuz da serpilerek dürüm yapılıp yenir. Zerzevat diye genel s ylememizden maksat, bulunabilen yeşillik veya arzu edilen yeşilliğin kullanılmasıdır.