



MASTUVA (BİNGÖL)

Bingöl İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg. ayran
300 gr. pirinç
125 gr tereyağı

Pirinçler ayıklanıp yıkandıktan sonra geniş bir tencereye bırakılır. Ve ayran ilave edilir. Tencere konulan malzemeye birlikte yanan bir ocağın üstüne konulup karıştırılmaya başlanır. Ayranın bozulmaması için tahta bir kaşıkla ara verilmeksizin sürekli karıştırılır. Ayran kaynamaya başladıktan sonra karıştırma işlemi bir müddet devam eder. Yemek katı hale gelinceye kadar ateşte bırakılır. Katılaştıran yemek ateşten alınarak ortası boşaltılmış vaziyette kapa konulur. Kızartılan tereyağı ortası boşaltılan yemeğin içine dökülür ve servis yapılır.

