



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## NOHUT KAVUDU (ERZİNCAN)

Erzincan Valiliği

1 Teneke kadar nohut önce sac içinde kavrulur. Bu halde iken kavurğa olarak kullanılır. Buna bazen süt de katılır. Buna da sütlü kavurğa denir. Kavurğa taze taze yenir. Kavrulmuş nohut değirmene götürülür, un yapılır. Bez torbalarda saklanır. Kışın veya diğer zamanlarda çeşit olsun diye yenecek kadar bir tepsiye konur. Biraz süt pişirilir. Sütle yoğrulur. Oldukça koyu olarak yoğurmaya dikkat edilir. Topak topak yapılarak taze taze yenir.

---

© lezzetler.com tarif no:38354 • adı:NOHUT KAVUDU (Erzincan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:03.04.2025 - 12:18