



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ORCİK (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Cevizli sucuk olarak da bilinen Orcik; bağbozumunda, Elazığ'ın yöreye has üzümlerden geleneksel usuller kullanılarak yapılır.

Eylül - Ekim aylarında bağlardan toplanan üzümler "saik" adı verilen havuzlarda ezilerek sırası çıkartılır. Şıraya, yöreye has toprak (bulamaç toprağı) katılarak kaynatılır. Kaynayan şıranın kefi (köpük) alınır. Un ilave edilir, bulamaç haline gelinceye kadar pişirilir.

Bir tarafta da taze ceviz içleri dörde bölünerek iki metre uzunluğundaki pamuklu iplere iğne yardımı ile takılır. Bu ipe takılan cevizler, bir tahta çıtaya, üç veya dört dizi olacak şekilde iplerin iki ucu bağlanır.

Hazırlanmış bulamaç, bir teşte (çok büyük leğen) dökülür. Tahta çıtaya bağlı cevizler sıcak olan bulamaca batırılır. Sonra uygun bir yere asılarak güneşte kurumaya bırakılır. Bu işlem, 20 dakika arayla 4-5 defa tekrarlanır. Sonra birkaç gün güneşte kurutulur. Kuruyan orcikler son olarak 20 - 25 cm boyunda kesilerek hazır hale getirilir.

