



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PALANCI YEMEĞİ (İLİÇ ERZİNCAN)

KuzeydoĐu Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kase gendime  
300 gr. kurutulmuş et  
50 gr. kurutulmuş kuyruk yağı  
200 gr. kurutulmuş yeşil fasulye  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı salça  
1 yemek kaşığı pul biber  
1 adet soĐan  
1 yemek kaşığı tuz  
3 lt. su

Gendime önceden haşlanarak yumuşaması sağlanır.

Gendime, kurutulmuş et, kuyruk yağı ve kurutulmuş fasulye bir tencerede 3 litre su içerisinde kaynatılır.

Ayrı bir tava içerisinde ince doğranmış soğanlar tereyağı içerisinde kavrulur.

SoĐanlar kavrulduktan sonra tavaya salça ve pul biber de atılarak 5 dk. kadar daha kavrulmaya devam edilir.

Bu kavrulan malzemeler de tencere içerisine katılarak 15-20 dk. kadar daha pişirilir ve yemek sıcak olarak servis edilir.

Not: Buzdolabının olmadığı dönemlerde yiyeceklerini kurutarak saklayan ve gittikleri yerlerde kısa süre içerisinde kurutulan bu besinlerden yemek hazırlayan palancıların tercih ettiği bir yemektir.

