



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SABAHAŞI (İĞDIR)

İğdir İl Kültür Turizm Müdürlüğü

3 su bardağı çiğden (olmamış buğdayın dövülmüş hali)
2 lt. su, 1 tatlı kaşığı tuz
4 parça kemikli et

Bütün malzemeler güvece konulduktan sonra güveç tandıra yerleştirilir. Etler iyice eriyip su ve buğdayla karışincaya kadar kaynaması beklenir. Yaklaşık iki saat kaynadıktan sonra tandırdan çıkarıp servis edilir.

Not: Çorbanın özelliğinin başında tandırda pişmesi gelir. Ayrıca diğer bir özelliği ise çok kaynamasıdır. O kadar kaynar ki malzemeler tanınmaz hale gelir.