



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜLÜK AŞI (AĞLASUN BURDUR)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Ev yapımı un
Su
Tuz
Tulum peyniri
Ceviz
Kaymak veya salçalı sos

Un su ile yoğrulur. Elde edilen hamurlar önce cevizden küçük yuvarlaklar halinde elde şekil verilir. Daha sonra, yuvarlak hale getirilen hamurlar, tek tek parmak boyunda uzatılır. Bu işlemden sonra kaynayan tuzlu suyun içine salınır. (F:59) Hamurun pişerken dibe batmaması gerekir. Daha sonra süzgeç yardımıyla servis tabaklarına alınır. Üzerine rendelenmiş tulum peyniri ve ceviz serpilir. Üzerine de kaymak veya salçalı sos dökülerek servise sunulur.

Not: Yemeğin yapımı çok eskilere dayanmaktadır. Bu yemek evlerde yapılabildiği gibi lokantalarda da yapılmaktadır. Yaz kış yapılan bu yemek daha çok aile içinde, akraba ziyaretlerinde yapılır. Sülük Aşını genellikle kadınlar yapmaktadırlar.

Akrabalar arasında yapıldığında; yemek servise sunulduğu sırada içerisine bir yüzük konulmakta ve kimin tabağında çıkarsa bir sonraki yemek o kişinin evinde yenilmektedir.

Bu yemek, ilçeye gelen turistler ve öğrenciler tarafından beğenilmekte ve birçok lokantada özellikle onların beğenisine sunulmaktadır.

