



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUMAK SUYU (DİYARBAKIR)

1 bardak sumak
2 bardak su
1 ay kaşığı tuz
1 yumurta

Sumak, su, tuz karıştırılarak bir süre bekletilir.
Bir yumurta çırpılıp bu suya ilave edilir.
Ateşte kaynatılır.
Suyun üzerine çıkan köpükler alınarak atılır.
Alta kalan pembe su, yemeklerde kullanılır.

Not: Bu işleme "sumak ağartma yöntemi" denir.