



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞI YAPIMI (ERZURUM)

Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi

Birkaç gün önceden toplanmış süt yayığa konulur, gecenin serinliği geçmeden sabahın ilk ışıkları ile çeşmeden su getirilip yayığa eklenir. O yayıkta çalkalanarak yapılan tereyağı Erzurum mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır. Evde yaşayan nüfus oranına göre sonbaharda tenekelerle gelen tereyağı, tandır yakılarak büyük bakır kazanlarda eritilip, çinko kovalarda uzun sürecek kış mevsiminde kullanılmak üzere kilerdeki yerini alır. Yirmi teneke yağ eriten evler vardır.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 15.02.2022