



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TULUK AYRANI (ADANA)

Fatma Arslantaş

Keçi derisi güneşte kuruduktan sonra tüyleri yakılır ve çam tozu ve tuzdan elde edilen bulamaç sürülür tekrar güneşte on gün boyunca kurur.

Daha sonra arka ve ön bacakları dikilir.

Çadır direği gibi kurulan üçayaklı tahtalara bağlanır.

İçine yoğurt ve soğuk su konulur ve yağı üzerine çıkana kadar ucu yayvan, üç delikli bişşeğe denilen araçla dövülür.

Yüzüne çıkan yağ alınır gerisi ayran olur.

Not: Tuluk ayranını genelde Adana ve Osmaniye yöresinde belirgin nüfusa sahip olan Yörükler yapar. Adana'da bu ayranın diğer adı Yörük ayranıdır.