



YARPUZ EKŞİSİ (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

250 gr Döğme (Aşurelik buğday)
150 gr Nohut
2 demet Yarpuz (yoksa taze nane)
1 Su bardağı tane sumak
1 Kuru soğan
1 Kaşık biber salçası
1 Kaşık Domates salçası
Pul biber
Tuz

Akşamdan ıslatılmış nohut ve döğme haşlanır.

Yumuşayınca bol yarpuz (yoksa taze nane de olabilir) tuz ve 2 bardak suda bekletip süzölmüş sumak suyu eklenir kaynarken tavada bir soğan, birer kaşık biber ve domates salçası, pul biber kavrulup kaynayan karışıma ilave edilir ve bir taşım beraber kaynatılır.

