



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARPUZLU AYRAN ÇORBASI (ELAZIĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 su bardağı döğme
1 kaşık un
4 litre tulum (tulum) ayranı
1 demet yarpuz
Tuz

Döğme akşamdan ıslatılır. Döğme ve un ayranın içine konulur sürekli karıştırılarak kaynayınca kadar harlı ateşte tutulur. Kaynara çıktıktan sonra kısık ateşe alınır ve tuzu eklenir kaynamaya devam eder. Koyu kıvama gelinceye kadar pişirilir. Ocaktan indirirmeden on dakika önce hazırlanan yarpuz eklenir. (Yarpuz yerine nane yaprakları da kullanılır) Ateşten indirildikten sonra karıştırılarak soğutulur. Soğuk olarak servis yapılır.

Not: Yarpuz;ilkbaharda dere kenarlarında yetişen naneye nisbeten çok daha keskin kokusu olan yabani nane.

