



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKBANDIR KATMERİ (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

2 kg Akbandır
1 büyük boy soğan
1 yemek kaşığı pulbiber
4 yemek kaşığı sade yağ
Tuz

Akbandır yıkanır ve doğranır. Soğan doğranır, yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Akbandır ayrıca haşlanıp soğana eklenir 20 dakika kavrulur, biber ve tuz eklenerek ateşten alınır. Un, yağ ve tuz karıştırılarak hamur yoğrulur yufka halinde açılarak ikiye bölünür. Ortasına hazırlanan harç konur ve katlanır. sac üzerinde veya fırında pişirilir. Sıcak servis edilir.