



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BARA

(Hindistan usulu lokma)

4-5 dis ince kıyılmış sarmisak,

1 su bardağı kuru bezelye,

acı biber (isteğe göre)

300 gr un,

2 çay kaşığı kimyon,

3 sap kereviz ya da maydanoz (orjinalinde selderij denilen bu bitki maydanoza benzer ama tadı kerevizi andirir)

250-290 ml su,

2 çay kaşığı kadar tuz

Malzemeler karıştırılıp yoğrularak hamur elde edilir. 2 saat bekletilir. Daha sonra parçalar halinde kopartılarak istenilen şekil verilerek bol yağda kızartılır.
