



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ KALACUŞ (KONYA)

1 adet bayat ekmek
Yarım paket margarin
3 su bardağı su
250 gram yoğurt
1 adet soğan

Bayat ekmek, küpler şeklinde bıçakla kesilerek derin bir kaba konulur. Margarin tavada kızdırılır. Soğan, kızgın yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Çalkalanarak ayran kıvamına getirilen yoğurt ve su, yağ ve soğanın bulunduğu tavaya ilave edilir. Birkaç dakika kaynatıldıktan sonra, oluşan karışım derin kaptaki bulunan doğranmış bayat ekmeklerin üzerine dökülür. Kabin kapağı kapatılır. Bir süre ateşin üzerinde tutulur ve hemen servise sunulur.