



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ETLİ KURZUNUŞ (ÇEÇENİSTAN)

1 kilo un
2 kaşık tuz
Yarım bardak ayçiçek yağı
500 gram kıyma
4 adet soğan
Karabiber
5 diş sarımsak

Unu, aldığı kadar suyla tuzunu da katarak az sertçe hamur yapıp oklavayla yufka haline getirin ve bardakla kesin. (Yapılan yufkalar fazla kalın olmayacak.) Kıymayı ince kıyılmış soğanla karıştırın. İçine baharat, tuz, maydanoz katarak iç hazırlayın. Hazırladığınız içi bardakla kesilen hamurlara doldurup kapatarak un serpilmiş bir tepsiye dizin. Ayrı bir tencerede tuzlu suyla kaynatıp bir tepsiye çıkartın. Üstüne tereyağı eritip dökün. Ayrı bir kaptaki sarımsağı ezip sulandırın ve hamurların üzerine dökerek servis yapın.