



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAVİÇİ

3 bardak mısır unu
150 gr. tereyağı
1 su bardağı ayran
1 tatlı kaşığı tuz
3 bardak su

Öncelikle bir tencereye su koyun ve tuzunu da ilave edin. Su kaynamaya başladığında yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak alabildiği kadar mısır unu ilave edin. (katı değil akışkan bir hamur olmalı) Piştikten sonra bir tepsiye koyun ve ortasını açın. Açılan bu kısma ayran ve kızdırılmış tereyağını dökün. Sıcak olarak yenmelidir.
