



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALACUŞ

<https://ihe.com.tr>

1 adet bayat ekmek
Yarım paket margarin
3 bardak su
250 gram yoğurt
1 baş kuru soğan

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