



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞIK SAPI (BOLU)

Anadolujet Magazin

1,5 su bardağı un

1 yumurta

Tuz

Yeterince su

Üzeri İçin:

3 çorba kaşığı dövülmüş ceviz

3 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

3 çorba kaşığı rendelenmiş keş (yoğurt kurusu) veya keçi peyniri

Öncelikle unun ortasını açıp yumurtayı ve tuzu koyarak, unu azar azar yumurtaya yedirin. Daha sonra azar azar su da serperek tüm unu birleştirin. Kulak memesi kıvamından biraz daha sert bir hamur elde edip, bu hamuru bıçakla üç eşit parçaya bölün. Bir nemli bezi üstüne örtüp serin ve hamuru yarım saat dinlendirin. Un serperek bu bezeleri teker teker açın. Açtığınız hamuru biraz iri karelere kesip, kaşığın sapını unlayarak üzerine doladıktan sonra ucunu bastırıp sapını çıkartın. Biraz unladığınız tepsi üzerine yayın ve diğerlerini de aynı şekilde yapın. Geniş bir tencereye bol su koyun ve kaynatın. İçine tuz ve bir çorba kaşığı sıvı yağ ilave edip, buktüğünüz hamurları da atarak kaynatın. Daha sonra yumuşamış olan hamurları süzüp, geniş bir tabağa koyun. Üzerine dövülmüş cevizi ve keşi serpip en son her yerine tereyağı ve pul biberi koyun. Kızdırıp, üzerine güzelce dökün. Biraz da maydanoz serperek sıcak servis yapın.