



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYPAK (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 kg. un
1 yumurta
Tuz
150 gr. süzme yoğurt
Maydanoz

Yumuşak kıvamda hamur yoğrulur. 4 bezeye ayrılır. Hamur çok ince olmamak şartı ile açılır. 5x5 cm karelere bölünür. Ortasına yoğurtlu, maydanozlu harç konulur. Üçgen şeklinde kapatılır. Hafif un serpiyerek kurumaya bırakılır. 6 su bardağı su kaynatılır. Hamurlar kaynayan suyun içine atılır. Haşlanınca kevgirle ocaktan indirilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek tabaklarda servis yapılır.

