



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME AŞI (ARDAHAN)

Ardahan Valiliği

1 kg un
Tuz
2 yemek kaşığı salça
Karabiber
Nane
Kekik
2 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞI:

Un içine tuz ve su konularak kulak memesinden daha sert bir hamur yoğrularak 2 yada 3 pazı yapılır. Pazının biri diğerlerinden daha küçük olarak ayrılır. Pazılar biraz dinlendirilir. Fazla ince olmayan yufkalar açılır. 5-6cm uzunluğunda kesilir bu şeritler daha sonra enine eriştelik doğranır. Bir tencerede suya tuz ilavesiyle kaynatılır. İçine eriştelere atılarak pişirilir. Diğer taraftan ayırdığımız küçük pazıyı küçük parçalara ayırıp yuvarlayarak 1 er cm uzunluğunda doğranır.(halk dilinde nuğul denir.) Tavadaki yağ eritilir. Nuğullar yağda kızartılır.Salça ve diğer baharatlar katılır, yemeğin üzerine dökülüp sıcak servis yapılır.