



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIZBAL (SAKARYA)

<https://gelincik2.blogcu.com>

Malzemeler:

500 gr. yoğurt
2 veya 3 adet yumurta
1 orba kaşığı kadar pırpılcıka*
Bir demet (5-6 sap) taze kişniş
İstenirse birkaç tane taze soğan

Yapılışı:

Yumurtalar katı kıvamda haşlanır.Yoğurt bir kaseye konup içine 1 kaşık acıka ilave edilerek pürüzsüz bir şekle gelinceye kadar karıştırılır.Kişnişler yıkanıp ince ince doğranır ve sızbala katılır.Haşlanmış yumurtalar da en son kaseye oturtulur ve Abaza pastası ile birlikte servis edilir.

Not: pırpılcıka; Abazaların kurutulmuş kırmızı biber ile yaptıkları,salaya benzeyen ve içinde birçok baharat, sarımsak ve tuzu barındıran bir madde.