



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞDOLAZI (NEVŞEHİR)

2 kase un
1 kase ayçiçek yağı
3 adet yumurta
1 fiske tuz
1 kase bal

Yumurtalar kırılır, çırpılır, un ve tuz eklenir, cıvık bir hamur yapılır. Tavaya yağ konur, ısınmadan hamur akıtılır, ocak yakılır, tahta kaşıkla eze eze karıştırarak pişirilir. Rengi açık kahverengi olunca ateşten alınır. Kopuk kopuk olması gerekir. Servis esnasında üzerine bal gezdirilir.
