



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## AHLAT USULÜ KÜLEKÇİŞ (BİTLİS)

6 adet yumurta  
100 gr margarin  
2 su bardağı pekmez  
Yarım su bardağı su  
Yarım su bardağı tozşeker

Yumurtaları iyice çırpın. Margarini tavada kızdırın. Çırpılmış yumurtayı tel süzgeçten ince ince kızgın sana yağa akıtın. Tel tel olacak şekilde pembeleşinceye kadar çatalla karıştırın. Pekmez, su ve tozşekeri bir tencereye alıp kaynatın. Kızartılmış yumurtanın üzerine gezdirerek dökün. Bir taşım daha kaynatıp servis tabağına alın. Sıcak olarak servis yapın.