



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AROŞEK

1 PAKET MARGARİN
BİR BÜTÜN PİLİÇ
3 BÜYÜK KURU SOĞAN
HAMURU İÇİN:
2 KG UN
ALABİLDİĞİNCE SU
BİR TUTAM TUZ
HAZIRLANIŞI

UN SU TUZ BİR KABA ALINIP HAMUR YAPILIR.İNCE İNCE AÇILAN HAMURLA YUFKA EKMEĞİ YAPILIP SACDA PIŞİRİLİR.SICAKKEN YUFKALAR RULO GİBİ SARILIP ERİŞTE GİBİ UZUN İNCE KESİLİR.BİR YANDANDA TÜM PİLİÇ DORANIP SIÇAK SUDA HAŞLANIR.PİLİÇLER PİŞİNCE SUDAN ÇIKARILIR AYNI SUYA HALKA HALKA DOĞRANMIŞ SOĞANLAR ATILIP HAŞLANINCAYA KADAR PIŞİRİLİR.KESİLMİŞ AROŞEK EKMEĞİNİN İÇİNE UZUNCA DOĞRANMIŞ PİLİÇLERDE KATILARAK KARIŞTIRILIR VE TABAGA ALINIR.ÜZERİNE SOĞANLI SUDAN 2 KEPÇE YAVAŞ YAVAŞ KARIŞTIRILARAK DÖKÜLÜR AROŞEK EKMEĞİ HAMURLAŞMASIN DİYE SUYU FAZLA OLMAMALI YENİNCE SU GÖRÜNMEMELİ.ÜZERİNE BİR PAKET SANAYAGI İYİCE KAHVE RENGİ OLANA TEK ERİTİLİP DÖKÜLÜR.
