



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VELİBAK (SİVAS)

Hamuru için:

2 su bardağı süt

1, su bardağı su

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı toz maya

Tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

5-6 adet patates

Karabiber

Toz kırmızı biber

Tuz

Hamuru hazırlamak için un dışındaki tüm malzemeleri yoğurma kabına alın.

Daha sonra azar azar unu ilave ederek ele yapışmayan ve yumuşak bir hamur elde eden kadar yoğurun.

Diğer taraftan da patatesleri haşlayın.

Patatesler haşlandıktan ezin. İçine baharatları ve tuzu da ilave edip karıştırın.

Hamurunuz mayalanınca portakal büyüklüğünde bezeler alın ve elinizle açın.

Hamurun orta kısmına patatesli harçtan koyun ve yuvarlak bir şekil verin.

Ardından unlanmış tezgahın üzerinde tabak büyüklüğünde açın.

Tavayı ocağa alın ve az miktarda tereyağı eritin. Hamurların da her iki tarafını güzelce pişirin.

