



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BELİBAK (VELİBAK) (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Aynı çökelikli hamuru gibi yoğrulup o büyüklükte yumak alınır, hamur hafif açılır. Hamurun ortasına halanmış ezilmiş patates soğan kıyma tuz ve biber karıştırılarak hazırlanan iç konulur, hamurun kenarları toplayıp tekrar bir yumak haline getirilir. Yumakların hepsine iç konularak hazırlandıktan sonra oklava ile 3-4 mm kalınlıkta açılıp sac üstünde çevrilerek pişirilir. Aynen çökelikli gibi yağlanır.

© lezzetler.com tarif no:39016 • adı:Belibak (Velibak) (Sivas) • gönderen:fincan • indirme tarihi:06.04.2025 - 21:27