



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BICIK (TUNCELİ)

Malzemeler:

hamur için:

un

tuz

maya

yeteri kadar su

yağ

sos için:

tereyağı

sarımsak

ayran

Yapılışı:

Önce hamur yoğrulur ve genişçe bir kaba yayılır, fırına sürülür normal ekmeğ gibi pişince fırından alınarak soğutulur. Tepsiden çıkarmadan ekmeğin içi oyulur ve çıkan ekmeğ parçaları ufaltılarak tekrar tepsinin içine konur.

sos yapılışı: sarımsaklar ezilir ve ayran ile karıştırılır elimizdeki sarımsaklı ayranı daha önce hazırladığımız ekmeğin üstünde gezdirerek ekmeğe ayranın yedirilmesi sağlanır daha sonra bir tava içine istediğiniz kadar tereyağını koyarak eritip ayranlı ekmeğin üzerinden gezdiriniz. sıcak servis ediniz.
