



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİDELEME (ŞARKIŞLA SİVAS)

Milli Eğitim Bakanlığı

3 su bardağı un
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
2 diş sarımsak
1 büyük kâse yoğurt

Un elenir, kenarlarına tuz serpilir. Ortası havuzlandırılan una yumurta kırılır. Su ile kulak memesinden hafif sert bir kıvam elde edene kadar yoğrulur. Büyükçe bezelere ayrılır. 10 dakika dinlendirilir.

Bezeler, un ile mantıdan biraz daha ince olacak şekilde açılır.

Açılan hamur iyice unlanır, dörde katlanır ve küçük karelere kesilir.

Kesilen hamur elle savrulur, birbirinden ayrılan hamur parçaları küçük fiyonk şeklinde sıkılır (bidelenir).

Unlanmış tepside biriktirilir. Kaynamış yağlı ve tuzlu suda haşlanır.

Sarımsak iyice ezilir. Yoğurtla karıştırılır. Yoğurt ayrandan hafif koyu bir kıvama gelene kadar sulandırılır.

Pişen hamurlar ayrıranın içine karıştırılır. Soğuk servis edilir.

İsteğe göre sıvı yağ kırmızıbiberle yakılır, üzerine gezdirilir.

Not: Üzerine sos yapılmak istenirse kesinlikle katı yağ kullanılmamalı, sıvı yağ kullanılmalıdır. Katı yağ yemek soğuk servis edildiği için üzerine dökünce donar.

