



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİDİK (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER

Un 1 kg
tereyağı 250 gr
yumurta 5 adet
tuz 1 tatlı kaşığı
sıcak 1 kangal
su 3 su bardağı
cücçem (çörekotu) 1 tatlı kaşığı

YAPILIŞI:

Un, su, tuz karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Hamur bezeler haline getirilir. Bezereler büyükçe alt tarafı geniş, üst tarafı dar olacak şekilde hazırlanır. Eğsirani ile hafif yan çizgiler çizilir ve üstten basmak suretiyle ortası açılır, yaklaşık 10 cm çapında yuvarlak hale getirilir. Her bezeye 1 yumurta kırılır, tereyağı, sucuk ve çok az cücçem konarak fırına pişmeye bırakılır. Bidik yaklaşık 25 dakika pişirilerek, sıcak olarak servis yapılır. Yanında ayran, kola , çay alınabilir.
