



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULAMAÇ AŞI (BURDUR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

İnce ince kıyılmış bir orta boy soğan ve yumurta büyüklüğünde kıyma iki yemek kaşığı yağ ile kavrulur. İçine bir yemek kaşığı salça ve 2-3 su bardağı su eklenir. Diğer bir tavada üç yemek kaşığı un kavrulur ve tencerenin içine katılır. Kısık ateşte pelte kıvamında oluncaya kadar karıştırılır.

Not: Bulamaç çorbasından farkı içine ekmek doğranmaması ve pelte biçiminde koyu olmasıdır .

