



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULAMAÇ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım su bardağı pirinç
1 kasık un
Yarım kâse yufka ekmek kırıntısı
1 çay bardağı yemeklik yağ
Tuz

4 su bardağı su konur. Kaynayınca yarım su bardağı pirinç konur.

Pirinçler biraz pisince; bir kâse de bir kasık un, az soguk suda ezilir. Kaynamakta olan tencereye yavaş yavaş ve karıştırarak aktarılır.

Pirinçler iyice pisince, dahası erime kıvamına gelince bulamaç ocaktan indirilir. (İstenirse bu asamada seker ya da pekmez de katılabilir.)

Bir tavaya 1 çay bardağı yemeklik yağ alınır. Kızdırılır. Üzerine yufka ekmek kırıntıları konarak kavrulur.

Ekmekler kızarınca bulamacın yüzüne yakılır.

Yufka ekmek bulunmadığı zamanlar, somun ekmeginin kırıntıları da kullanılabilir.