



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PETA

2 yumurta
1 ay bardađı süt
2 domates rendesi
1 kahve fincanı zeytinyağı
Ceviz
Tuz
Aldığı kadar un

Una, yumurta, tuz ve süt koyarak, hiç su koymadan sertçe bir hamur yapın. 30 dakika dinlendirdikten sonra oklava ile yufka büyüklüğünde aın. Hamuru iyice kurutun. Kurumuş hamurları elle kırarak ufalayın. Bol tuzlu suda haşlayın ve szn. Polentayı domates rendesi, yoğurt ve kızdırılmıő yağla servis yapabilirsiniz.