



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖL AŞI (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kùltür Vakfı

Kùçük karpuz (sonbaharda hasat sonu olgunlaşmamış kùçük karpuz)

Yağ

Tuz

Su

Yoğurt

Sarımsak

Karpuzlar kùp kùp doğranıp (eğer sert çekirdekler varsa çıkartılır.) tuzlu suda haşlanır. Biraz yumuşayınca ateşten alınarak suyu süzülür. Ezmeden hafifçe elde sıkılır. Yağda fazla kızartılmadan kavrulur. Daha sonra soğutulup üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Kızdırılmış tereyağıyla servis edilir.