



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALACUS (KONYA)

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmek
- 1 adet soğan
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ, tereyağı
- 1 tutam zerdeçal
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeği ceviz büyüklüğünde küp kesin. Soğanı küp küp doğrayıp sıvı yağda soteleyin. Yoğurda 2 çorba kaşığı su koyun. Ekmekleri servis tabağına dizerek üzerine soğanı, karabiberi, zerdeçalı, tuzu, sulandırdığınız yoğurdu dökün. Tereyağında kırmızıbiberi soteleyerek servis tabağındaki ekmeklerin üzerine dökün. Servise hazırdır.

