



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİMİKLİ GULAK MAKARNASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 1 kilogram
Tuz ½ yemek kaşığı
Kıyma 250 gram
Su 2 kilogram
Sarımsak 5 diş
Yoğurt ½ kilogram
Sıvı yağ ½ çay bardağı
Salça 2 yemek kaşığı
Pul biber 1 çay kaşığı
Ekşimek ½ kilogram

1 kilogram una yarım yemek kaşığı tuz atılır ve alabildiği kadar su ile yoğrulur. Hamur çok katı ya da çok yumuşak olmayacak kıvama getirilir.

Daha sonra hamurlar ince ince açılır ve avuç içi büyüklüğünde kare şeklinde kesilir. Bu hamurların içine ekşimek ya da kıyma koyulur ve katlanarak üçgen şekline getirilir. Diğer taraftan bir tencere içinde su kaynatılır. Kaynamaya başlayınca biraz tuz atılır. Kaynar suya atılan hamurlar 15 dakika pişirildikten sonra süzgeçten süzülür ve büyük bir tepsi içine dökülür.

Başka bir kaptan sarımsaklar dövülür ve yoğurda ilave edilerek ikisi güzelce karıştırılır. Diğer taraftan sos için bir tavanın içinde sıvı yağ kızdırılır, salça ve pul biber koyularak kavrulur. Daha sonra hamurların üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

Hazırlanan sos ise yoğurdun üzerinde gezdirilir. Ardından servis yapılır.

