



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESELİ (KARABAĞ AZERBAYCAN)

<https://garabagh.net>

Una maya, su ve tuz katılıp hamur yoğrulur. Hamur 1,5-2 saat saklanılır ve 100 gramlık kündelere kesilip 0,5 mm kalınlığında yayılır. hamurun üzerine önceden ince dövülmüş, baharat katılmış yağ sürülür ve 5-6 kat birbirinin üzerine uygulanarak dikdörtgen biçiminde kesilmekle rulet burulur. Bu rulet dikey yönde yastılanaraq çapı 10-12 cm, kalınlığı ise 1,5-2,0 cm küçük börecik şekline dönüştürülür. Feseli her iki taraftan tavada pişirilir. Sofraya verilince üstüne şeker tozu serpilir veya yanına ayrıca bal konur.

