



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GIĞALAK (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

Hamuru için:

Un

Su

Tuz

Et (küçük doğranmış)

Ekşi dağ eriği pestili

Tereyağ

Salça

Tuz

2 kaşık un

2 su bardağı et suyu

Hamur yapılır. Hamur şehriye şeklinde küçük parçalara ayrılır. Kaynayan et suyunun içerisine hamurlar atılır. Önceden ısıtılan erik pestili eklenir. Biraz kaynadıktan sonra haşlanan etler ilave edilir. Tavada un, tereyağı ve salça kavurup üzerine dökülür. Kısık ateşte 10-15 dakika pişirilir.

