



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAMBAL (SİVAS)

malzemeler:

1 kilo un

1 yumurta

su tuz

tereyağ

içi için:patates,soğan,tuz ,kırmızıbiber,karabiber

yapılışı:

önce patatesi haşlayalım soyup ezelim az margarinde ince yemeklik doğranmış soğanı pembeleştirip patatesi ekleyip bir iki çevirelim baharatı ekleyip altını kapatalım.

un yumurta tuz ve su ile hamuru yoğuralım 3 tane beze yapalım her bir bezeyi oklava ile açalım ne ince ne kalın olacak su bardağı yardımı ile yuvarlaklara bölelim hamuru içine patetes koyup kapatalım.pişirmeye gelelim büyük bir tencereye suyu koyup kaynatalım az tuz atalım sonra içine hambalları atıp haşlayalım servis yaparken tabağa alalım üzerine eritilmiş tereyağı gezdirelim.

---