



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMUR BORANİSİ (ERZİNCAN)

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

- 1 adet bayat ekmeđ
- 1 su bardađı un
- 2 adet yumurta
- 1 su bardađı yođurt
- 3 diř sarımsak
- 1 orba kaşığı kırmızı toz biber
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeği rondoda ekin. Hamur kabına ufalanmış ekmeği, unu, yumurtaları ekleyin, yoğurarak kulak memesi kıvamında hamur yapın. Hamurdan bezeler koparıp aın. 5 cm genişliğinde uzunlamasına kesin. Kestiđiniz şeritleri ugen halinde kesin. Tencerede kaynayan suda ugen hamurları haşlayın. Süzgeç yardımıyla servis tabağına alın. Sarımsakladığınız yoğurdu üzerine dökün. Tereyağında sotelediğiniz kırmızı toz biberi üzerine gezdirin. Servis yapın.

