



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖKKÜRÜ

Zahide Duman Bayram

3 su bardağı un
500 gr. dana kuşbaşı et
5-6 diş sarımsak
1 kaşık biber salçası
1 kaşık domates salçası
Karabiber
Pul biber
1 çay kaşığı kimyon
Tuz
1-2 kaşık tereyağı
Sıvı yağ

Elimizdeki un ve suyu 1 tatlı kaşığı tuz koyarak orta sertlikte bir hamur yoğurularak hamuru düz bir zemin üzerine 2 cm kalınlığa ulaşana kadar el ile yayılır. Bu hamuru yine 2-3 cm aralıklarla kesip oklavayı yuvarlar gibi hamurları tek tek yuvarlak bir şekil vererek yarım santim olacak şekilde kesilir. Makarna haşlar gibi tuzlu suda haşlanır. Suyunun hepsi süzülmeden diğer tarafta daha önceden pişirdiğimiz kuşbaşı et ile karıştırılır. Bunlar biraz beklerken bir tavada yağ eritilip salçalar biraz kızartılıp kimyon eklenir. Sonra bu karışım hamurların üzerine dökülüp ezilmiş sarımsak üzerine dökülür ve karabiber ve pul biber dilendiği kadar eklenerek sıcak servis edilir.

