



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÅ-ÅžMERÄ°M (KARABÄœK)

TC KarabÄœk ValiliÄyi

4 su bardaÄyi un

1 yumurta

65 gr. tereyaÄyi

1 tutam tuz

1 Åşay bardaÄyi ceviz iÅşi

Åzurubu iÅşin:

4 bardak toz Åeker

4 bardak su

Un, yumurta ve tuzla iri iri oÄymaÅş yapÄlÄr. Bir tavada eritilir, kÄzdÄrÄlÄr. Å°Åşine ceviz iÅşi katÄlerek kavrulur. Daha Åñce yapÄlan ovma tavaya dÄkÄlÄr. PembeleÄyinceye kadar kavrulur. Kavrulan karÄÄÄnÄ bakÄr tepsiye dÄkÄlÄr ve dÄzlenir. Åeker, suyla kaynatÄlÄr. Kaynayan Åyurup 5 dakika dinlendirildikten sonra karÄÄÄmÄn Åzerine dÄkÄlÄr. KarÄÄÄtÄrmeden dinlenmeye bÄrakÄlÄr, yarÄm saat sonra servis yapÄlÄr.

