



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABARTLAMA (MANİSA)

4 su bardağı un
2 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt ya da süt
1 adet yumurta
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Sosu için:
1 kilogram yoğurt
4-5 diş sarımsak
100 gram tereyağı
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Hamur malzemelerini derin bir kasede karıştırıp kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.
Hamuru iki bezeye ayırıp 10-15 dakika dinlendirin.
Ardından dinlendirdiğiniz hamurları orta incelikte açın.
5 santimetrelilik kareler halinde kestiğiniz hamurları kızgın sıvı yağda kızartın.
Kevgirle yağdan aldığınız hamurları çukur bir kaseye aktarın.
Üzerine kaynar su döküp kapağını kapatarak birkaç dakika kabartın.
Ardından suyunu süzüp servis tabaklarına alın.
Diğer yanda sarımsağı ezip yoğurtla karıştırın.
Tereyağını tavada eritip salçayı içinde kavurun.
Hamurların üzerine sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos gezdirin.
Baharatları da serpiştirip servis edebilirsiniz.

