



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABARTMA

Nedim Atilla

MALZEMELER:

- 4 su bardağı un
- 2 su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı yoğurt ya da süt
- 1 kg yoğurt
- 100 gram tereyağı
- 1 adet yumurta
- 4-5 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Un, bir su bardağı yoğurt ya da süt, yumurta, tuz ve yeterince su katılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. İki bezeye ayrılan hamur, 10-15 dakika dinlendirilip 70-75 cm çapında yufkalar açılır, 5 cm boyutlarında kare parçalar halinde kesilir ve kızgın yağda kızartılır. Kızarıp kabaran parçalar kevgirle uygun bir kaba alınır, üzerine kaynar su dökülerek ağzı kapalı olarak 1-2 dakika bekletilir, sonra suyu süzülür. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Yoğurdun üzerine de tereyağında kavrulup az sulandırılmış salça gezdirilir. Servis yapılırken kabartmanın üstüne karabiber, kuru nane ve kırmızı pul biber serpilir.