



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAFKAS İÇLİSİ

- 1 kilo un
- 1 paket margarin
- 1 yemek kaşığı tuz
- 3 su bardağı su
- 1 kilo patates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Patatesi haşlayın ve iyice ezdikten sonra tuzu ve karabiberi katın iyice karıştırın. Sonra portakal büyüklüğünde patatesten toplar yapın bir kenara koyun. Unun ortasını havuz şeklinde açın tuzunu atın ve suyu ilave ederek kulak memesinden yumuşak kıvamda bir hamur yoğurun. Hamuru yumurtadan biraz büyük bezeler yapın tabak büyüklüğünde (15-20 cm çapında) 1 cm kalınlığında açın Hazırladığınız patates toplarından hamurun ortasına koyun ve hamurun kenarlarından tutarak bir bohça gibi toplayıp sıkıca yapıştırın ve unlayarak fazla bastırmadan yavaş yavaş oklava yardımı ile (35-30 cm çapında) tabak büyüklüğünde açın Hamurları açarken oklava kullanmadan patatesleri dışarıya çıkarmadan elinizle yavaş yavaş açarsanız daha iyi olur tavada iki tarafını kızartın bir tepsiye alarak, margarin ile iki tarafını da yağlayın. Dört veya altı parçaya dilimleyin.

