



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALACOŞ

Tuğrul Şavkay

3 adet tandır ekmeđi (yufka ekmeđi)
200 gr. tereyağı (13 çorba kaşığı)
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
200 gr. kavurma
Tuz
100 gr. kurut (keş ya da çökelek)
1 ay kaşığı kuru reyhan
1 ay kaşığı kırmızı pulbiber

Tandır ekmeğini iri parçalara ayırıp sahana koyun. Tavada tereyağını eritin. Yađ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Kavurulmuş soğanlara kavurmayı katıp karıştırın, tuzunu ayarlayın. Kurutu biraz ılık su ile ezerek topraklarını dağıtın. Tavadaki malzemeye ekleyip bir taşım kaynatın ve tavayı ateşten alın.

Hazırladığınız bu malzemeyi sahandaki ekmeklerin üzerine boşaltın. Üzerine reyhan ve pulbiber serpererek servis yapın.

