



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAGÖZLÜ DİMBİL (SAKARYA)

Gülşen Yıldız

Buğday unu 1 Kase
Tuz 1 Tatlı kaşığı
Su 6,5 Bardak
Yağ 2 Tatlı kaşığı
Soğan 1 Adet
Kırmızı toz biber 2 Tatlı kaşığı
Nane 2 Fiske
Haşlanmış karagöz fasulye 1 Bardak

Un ve yanm su su bardağı su, tuz hamur çok katı olacak şekilde yoğrulur. Hamur bıçak sırtı kalınlığında açılır. Küçük küçük kopartılıp unu tepsiye atılır. Ocağın üstünde tencereye 6 bardak su içine tuz atılarak kaynatılır. Hamurlar içine atılır, kaynatılır. Aynı yerde yağ, soğan kavrulur. Bir bardak haşlanmış karagöz fasulye ilave edilir. İçine kırmızı toz biber ve nane konur. Kaynayan çorbanın üzerine dökülür.

