



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARDALA

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

Yarım kg un

1 su bardağı su

Tuz

Üzeri için:

1 adet kuzu gerdan

3 adet orta boy soğan

1 su bardağı zeytinyağı

3 adet küp doğranmış domates

2 çorba kaşığı salça

Tuz

Karabiber

2 adet kesme şeker

Yeteri kadar su

Hamur için derin bir kabın içine unu eleyin. Su ve tuzu ekleyip, yoğurun. Hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler koparın. Servis tabağı büyüklüğünde açıp, yapışmaz yüzeyli bir tavada arkalı önlü pişirin. Diğer taraftan kuzu gerdanı bir tencereye alıp, üzerini geçecek kadar su ekleyin ve kısık ateşte pişirin. Soğuduktan sonra elinizle didin. Soğanları yemeklik doğrayıp zeytinyağında kavurun. Domates ve salçayı ilave edin. Salçanın kokusu gidene kadar kavurmaya devam edin. Eti, tuz, karabiber ve kesme şekeri ekleyip, 1-2 dakika daha kavurun. Harcı hamurların arasına yayın ve üst üste koyun. Dilimleyerek servis yapın.

