



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEDİ BATMAZ

2 su bardak su
2 su bardak un
1 tatlı kaşığı tuz
1/4 paket margarin
1 çay bardağı ceviz

Bir tencerede iki su bardağı su ve bir miktar tuz konularak kaynatılır. Kaynayan suya, un katılarak yavaş yavaş karıştırılır ve hamur haline getirilir. Yemek piştiği zaman artık kaşıkla karıştıramayacak kadar katılaşır böylece yemeğin piştiğini anlarsınız. Pişmiş olan hamur kaşık yardımıyla, kaşık şekli verilerek tabağa alınır. Üzerine kızgın margarin dökülerek servis yapılır.

Not: Yemeğin sosu isteğe göre; ceviz ve pekmez ile de yapılmaktadır.