



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESME AŞI (KARS)

Açılan yufka üçe veya dörde bölünür. Bu parçalar üst üste konularak tel tel kesilir. Makarna şeklinde kesilen parçalar suya atılarak pişirilir. Bu arada ince ve uzun olarak yuvarlanmış hamurdan küçük küçük parçalar kesilerek kızgın yağda kavrulur. Pişen kesme çorbasına bu parçacıklar atılarak servis yapılan çorba, yoğurtla oldukça leziz bir tat verir.

