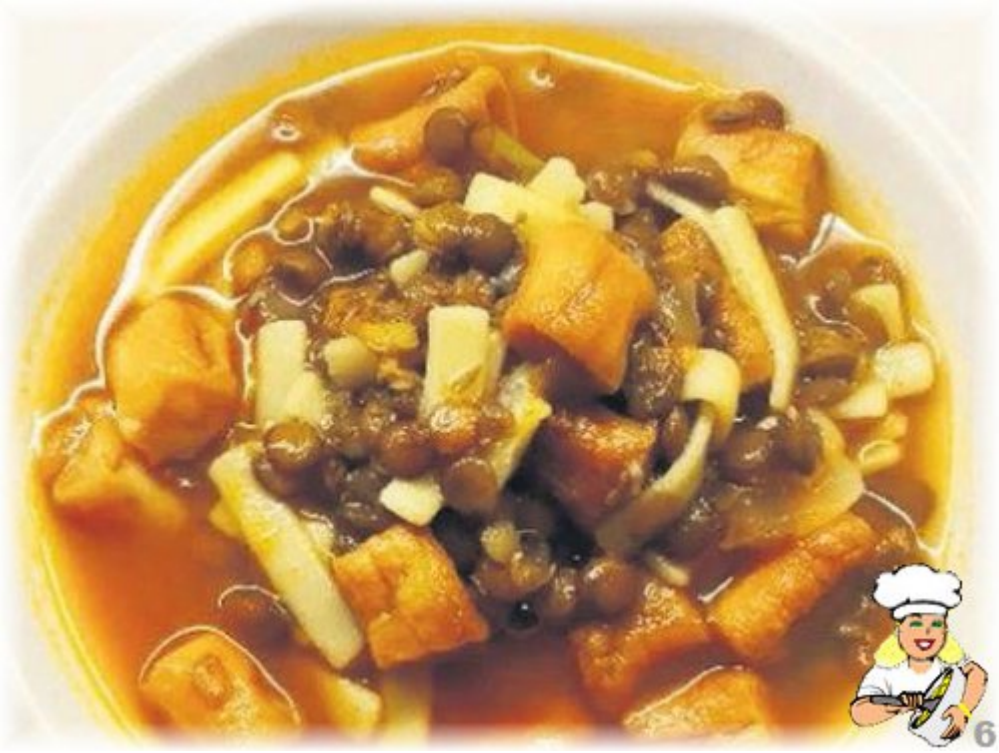
KESME AŞI (SARIKAMIŞ KARS)

Sarıkamış Belediyesi

1 su bardağı yeşil mercimek
Haşlamak için 3 su bardağı su
1 orta boy kuru soğan
1/2 kaşık domates salçası
1/2 kaşık biber salçası
Pişirirken ilave edilmek için 7 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kuru nane
Hamuru için:
1 yumurta
8 kaşık un
4 kaşık su
1/2 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı yeşil mercimeği, 3 su bardağı su bardağı suda (az tuz ilavesi ile) haşlanır. (Dağılmadan, hafif diri olsun)Bir kâseye, yumurta kırıp, tuz ve suyu eklenir. 8 kaşık un ilavesi ile biraz katı bir hamur yoğrulur. Bu hamurun biri büyük biri daha küçük 2 bezeye ayrılır. Bezeler un yardımıyla açılır, biri şeritler halinde erişte şeklinde kesilir. Tencereye, çok az yağ koyarak, küp küp doğranan kuru soğan ölünceye kadar kavrulur. Üzerine salçaları ilave edilip, bir iki çevirdikten sonra, haşlanan mercimek ilave edilerek, 7 su bardağı su eklenir. Tuzunu da damak tadımıza göre belirlenip kaynamaya bırakılır. Bu arada, diğer beze, büyükçe parçalara ayrılıp, elimizde oklava gibi uzun yuvarlanır. Bunlar una bulanıp, küçük küpler halinde kesilir. Yemek kısık ateşe alınıp erişteler ilave edilir. Bir tavaya, biraz sıvıyağ katılır. Küp şeklinde kestiğimiz hamurlar bu yağda kızartılır. Yemeğin altını kapatmadan önce, bu kızarmış hamurları ilave edilir. Çok az daha ocakta tutulup servise sunulur.