



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KÖLE HAMURU (KASTAMONU)

Ayşe Tüter

2 su bardağı pekmez
2 su bardağı su
2,5 su bardağı un
3 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı ceviz

Tencereye suyu koyun ve kaynatın. Azar azar un ilave ederek devamlı karıştırın, kalılaşmaya kadar pişirin. Ateşten alın. 1 çorba kaşığı suya batırarak hamurdan kaşık kaşık alıp bir tepsiye dizin. Tavada tereyağını kızdırın. Hamurların üzerine dökün. Pekmezi üzerine gezdirip bol ceviz serpererek servis yapın.