



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖPELEK (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı

Karabiber ¼ tatlı kaşığı

Soğan 2 orta boy

Yumurta 2 adet

Mantar (doğranmış) 1000 gram

Tuz 1 tatlı kaşığı

Su 2 su bardağı

Yoğurt (süzme) 1 su bardağı

Süt 1 su bardağı

Su ½ su bardağı

Kırmızıbiber ¼ tatlı kaşığı

Sarımsak 2 diş

Yağla soğanı pembeleştir. Doğranmış mantarları koy, kavur. Su koy, kaynayıncaya sütü dök. Kırmızıbiber ve karabiberi ilave et pişir. Mantarlar yumuşayıncaya yumurtaları kır, yumurtalar pişince tuzu koy, kapat. Yoğurdu su ile ez, sarımsakları tuz ile döv, yoğurda karıştır. Köpeleği tabağa koy, üzerine yoğurt gezdir.

Not: Eskiden yağmurun çok yağdığı zamanlarda ilkbaharda tarlada kabarır ve oradan toplanıp pişirilirdi.

