



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KULAK AŞI (KÜTAHYA)

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

Hamuru İçin:

Un

Su

Tuz

Yađ

İçi için:

Süzme Yođurt

Tuz

Karabiber

Kırmızı Toz Biber

Hamuru yoğurduktan sonra ince bir şekilde oklava yardımı ile ince bir şekilde açıyoruz. Açtığımız hamuru kare şekillerde kesip hazırladığımız hamur iini koyup köşe uçlarını birleştiriyoruz, pişirme işleminde yağ eklediğimiz suyu kaynatıp hazırladığımız kulakları kaynayan suya atıyoruz. Hamuru piştikten sonra süzme işlemini yaptıktan sonra sunuma hazır.

Üstüne tereyağı kırmızı Toz biber rendelediğiniz sarımsağı kavurup üstüne gezdiriyorsunuz (sarımsak isteğe bağlı).

