



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KULAK MAKARNASI (GEREDE BOLU)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

Hamur Hazırlığı İçin:

1.5 su bardağı un

1 adet yumurta

Su (hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar)

Tuz

İçi İçin:

150 gr kıyma

1 adet soğan rendesi

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı pul biber

Kimyon

Sosu İçin:

2 kaşık tereyağı

1 kaşık şeker

Un, yumurta ve tuzu karıştırıp kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğururum.

Tablada açtığım hamuru karelere bölerim.

İçine iç harcımı koyup köşelerinden katlarım.

Bir tencerede su kaynatıp makarnaları haşlayarak sosuyla servis yaparım.