



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABADA (ÇANAKKALE)

Çanakkale Valiliği

(ısırgan kürzesi)

Isırgan yada labada
1 yada 2 adet yumurta
Soğan
1 kilo su
Alabildiğince un.

Otlar temizlenip kıyılır. Tuzla ovulup acı suları çıkarılır. Tencerede soğan kavrulurken otlarda atılıp kavrulacak ateşten indirdikten sonra yapılan malzemenin çokluğuna göre bir veya iki yumurta kırılıp karıştırılır. Hamur sert olarak yoğrulur yufka hamuru gibi ince açılır. Açılan yufkalar konserve kutusu ile daire şeklinde kesilir. Kesilen parçaların içine hazırlanan iç azar azar koyulur. Hamur dürülüp tencerede suya atılır. 15 dakika kaynatılır. Pişince sıcak servis yapılır.