



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MURTUĞA (BİTLİS)

2 adet Yumurta

1 çay kaşığı Tuz

1 çay bardağı Sıvı Yağ

1,5 çay bardağı Un

Üzeri İçin :

4-5 kaşık Bal (herhangi bir reçel türü de kullanabilirsiniz)

Sıvıyağı orta boy bir tavada hafifçe Kızdırın, (van'da daha çok kullanılan tereyağı bu yemeğin lezzetine lezzet katar) Yağ kızar kızmaz unu yavaş yavaş ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırarak kavurmaya başlayın. Unu orta ısıllı ateşte karıştırmaya devam ederek en az 5 dakika kadar kavurun. Böylece unun kokusu gidecektir.

Ocağın altını kısın. Yuymurtaları ve tuzu küçük bir kaseye aktarıp köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Çırpılmış yumurtayı yavaş yavaş hafif kahverengi olan una ekleyip karıştırmaya devam edin. Yaklaşık 2 dakika sonra yumurtalar katılaşınca yemeği ocaktan alın. Henüz sıcak haldeyken üzerine bal ya da reçel gezdirip servise sunun.