



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

OKLAVA HAMURLUSU (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kg Un
250 Gram Tereyağı
1 Su Bardağı Pekmez
1 Litre Su
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Su ve tuz ocağa konan suda kaynatılır.

Kaynadıktan sonra tüpün yanan ateşi kapatılır.

Un azar azar suya dökülür.

Bu şekilde kulak memesi yumu aklı ında hamur elde edilir.

Oklavayla karıştırılarak 5-10 dakika kadar pişirilir.

 ki ka ık kullanılır. Bir ka ıkla hamur alınır diğeriyle diğer ka ı ın içerisi boşaltılır ve tepsiye konur.

 ste e göre, pekmez tereya ında kaynatılır ve üzerine serpilir.

Sonrasında sıcak bir şekilde tepsiyle sofranın ortasına servis edilir.