



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖLLÜĞÜN KÖRÜ (ANKARA)

<https://www.aksam.com.tr>

İlk önce kıymamızı atıyoruz.  
Kıymamızı öldürmemiz gerekiyor.  
Daha sonra soğanımızı kokuyoruz.  
Soğanla kıyma birbirini lezzetlendirmeli.  
Eriştemizi de attıktan sonra biraz tuz ve karabiber ekliyoruz.  
Kızartılan cevizle de karıştırılan yemek servise hazır hale geliyor.

Not: Bir rivayete göre kadının biri evinde peynirli ve kıymalı erişte pişirmiştir. Bunun üzerine de komşusu sorar &quot;akşama ne yemeği yaptın&quot; diye. Bu soruya sinirlenen kadın elinin körü anlamına gelen &quot;öllüğün körü&quot; der. Bu yemeğin adı o günden bu güne öllüğün körü olarak kalmıştır. Bu yemekteki tek püf nokta eriştenin haşlanma süresidir ya çok fazla haşlarsanız hamur olur az haşlarsanız da çok fazla diri kalır. Pişirme süresini iyi ayarlamamız lazım. Kıymalı, peynirli, tereyağlı, cevizli, salçalı bir çok zengin içeriğe sahiptir.

