



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖLLÜĞÜN KÖRÜ (ANKARA)

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

Kıyması için:

300 gram kıyma

1 adet soğan

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı salça

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Eriştesi için:

2 su bardağı erişte

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

Öllüğün körü hazırlığına öncelikle kıymayı tencereye alarak başlayın ve suyunu çekene kadar kavurun. Kıyma suyunu çektikten sonra yağ, küp doğranmış soğan, sarımsak ve baharatları ekleyin, ardından tüm malzemeleri güzelce kavurun.

Salçayı ilave edin ve bir süre daha kavurduktan sonra sıcak su ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın.

Erişteyi hazırlamak için ayrı bir tencerede yağı eritin.

Erişteyi ekleyip rengi dönene kadar kavurun.

Üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin ve pişmeye bırakın.

Her iki hazırlık da tamamlandığında, derin bir kaseye önce kıymalı harcı ekleyin, ardından üzerine erişteyi yerleştirip kasede sıkıca bastırın.

Servis yapacağınız tabağa kaseyi ters çevirerek yemeği dikkatlice çıkarın.

