



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PÜRTÜKLÜ BAMBAM (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1250gr. Su  
200gr. Un  
75gr. Kuru Soğan  
30gr. Ayçiçek Yağı  
10gr. Tuz

Küp şeklinde doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar sıvı yağda kavurunuz, salça ilave ederek karıştırmaya devam ediniz. Suyun 1000gramını ilave ederek kaynamaya bırakınız. 200 gr unu 250gr su ile bir karışım hazırlayınız, bu karışımı kaynayan tencereye ekleyiniz. Çırpma teli ile karıştırarak tuzunu ekleyiniz. 15 dakika karıştırdıktan sonra sıcak olarak servis ediniz.

