



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU GENLİŞ (ÇEÇENİSTAN)

1 kilo un
2 kaşık tuz
4 adet domates
4 adet soğan
6 diş sarımsak
4 adet biber
Yarım bardak ayçiçek yağı
1 kaşık salça
Karabiber

Hamuru suyla kulak memesi sertliğinde yoğurun ve uzun yuvarlaklar halinde yuvarlayın. Tuzlu suda 20 dakika haşlayıp pişen hamurları tepsiye dökün. Diğer taraftan soğanı yağda kavurun. Domatesi, biberi doğrayın. Salçayı, sarımsağı da ezip beraber soğana ekleyin ve sos yapın. Hamurların üstüne yayın ve yanında koyu bir ayranla servis yapın.
