



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU GERZİNİŞ (ÇEÇENİSTAN)

1 kilo un
2 kaşık tuz
Aldığı kadar su
1 kilo patates
İstenirse baharat
2 kaşık salça
6 diş sarımsak
Yarım bardak margarin

Patatesleri haşlayıp ezin. Arzuya göre baharatını koyun. Püre halinde olsun. Unu, kaba koyun. Tuz ve suyla sert bir hamur yapın. Oklavayla yufka yapın. Muska şeklinde kesin ve içlerine ezilmiş patateslerini koyup kapatın. Un serpilmiş bir tepsiye dizin ve kaynar suda haşlayın. Su üstüne çıkınca pişmiş sayılır ve süzgece koyun. Hafif su koyun. Sarmısağı da ezip sosa dökün. Bir taşım kaynatın ve tepsideki hamurlara gezdirerek dökün.