



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜLÜK AŞI (SENİRKENT ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 Su Bardağı Un
1 Çorba Kaşığı Salça
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
Kırmızı Toz Biber
Tuz
Su

Un, su ve tuz ile yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamurdan ince rulolar yapıp 5'er cm uzunluğunda parçalar bölünerek tepsiye dizilir. Diğer taraftan su kaynatılarak hamur parçaları suyun içine atılır. Pişince suyu süzülerek üzerine soğuk su gezdirilir ve tabağa alınır. Üzerine salçalı biberli tereyağı dökülerek servis yapılır.

