



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAPLAMA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

½ kg dövülmüş mercimek unu

2 adet kuru soğan

2 yemek kaşığı pul biber

Tuz

Karabiber

Daha çok evde ekmek yapılan günlerde pişirilir. Soğanların kabukları soyulup yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Bir tepsiye mercimek unu konulur, doğranmış soğan, pul biber ve yeterince tuz ilave edilerek suyla katı bir hamur yoğrulur. Merdane yardımıyla bir tabak büyüklüğünde yarım cm kalınlığında ekmek açılır. Saç üzerinde hafif ateşte iki yüzü pembeleşinceye kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır

Not: Mercimekunu ekmeği olarak da bilinir.

