



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ EKMEĞİ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 ekmeklik mayalı hamur
2 bardak süt
2 yumurta
1 çay bardağı sadeyağ
3 çay bardağı tozşeker ya da pekmez
3 su bardağı su
1 su bardağı ceviz içi

Bir kaba boşaltılan hamurun içine iki yumurta ve iki bardak süt konularak iyice çırpılır. Kepçeyle alınan çırpılmış hamur yağlanmış tavaya dökülerek kısık ateşte ve çay tabağı büyüklüğünde iki yüzüyle pişirilir ve hamur bitene kadar tava sürekli yağlanır. Bir tencereye artan yağ konulur. Eriyince üç bardak su ve üç bardak şeker ve yağ konulup kaynatılır ve taş ekmeklerin üzerine dökülür. Balını canına iyice çekince üzerine çekilmiş ceviz dökülür.

Not: Urfa ağzında bazı sözcüklerin başındaki (t) harfi; tarak, tatlı, tuz ve taş'ta olduğu gibi bazen (d) harfine dönüştüğünden daş ekmeği şeklinde söylenir.

