



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAS (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Sıvıyağ ½ su bardağı
Fıstık içi ½ su bardağı
Süt ½ su bardağı
Sarı leblebi ½ su bardağı
Yumurta 1 adet
Karanfil ½ tatlı kaşığı
Un 2 su bardağı
Şeker ¾ su bardağı
Kabartma tozu ½ paket
Sıvıyağ 2 su bardağı
Ceviz içi ½ su bardağı
Şeker ¼ su bardağı
Fındık içi ½ su bardağı

Sıvıyağ, süt, yumurta, un ve kabartma tozu ile hamur yoğur, beş beze yap, aç. Ceviz, fındık, fıstık, leblebi ve karanfili ez, şekeri koy, karıştır. Yufkalara serp, oklavaya sar, hamuru büzdürmeden oklavayı çek. Verev kes, sıvıyağda kızart. Tabağa al, üzerine şeker serp.

Not: Askere ve gelin kıza hediye olarak yapılan bir yiyecektir. Şerbet kullanılmadan tüketilmesi ilginçtir.

