



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TATAR (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un, yumurta, süt, tuz ve yağ ilaveleriyle hamur yoğrulur ve yufka şeklinde açılır. Küçük kareler halinde kesilir ve kurutulur. Pişirileceği zaman suda haşlanır ve sarımsaklı yoğurdun içine konulur. Üzerine salçalı kızarmış tereyağı ve kıyma dökülür.

---