



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TEMBEL KARI MAKARNASI (DÜZCE)

Buğday unu elenip yoğrulur. Elde edilen hamur kaşık kaşık kaynayan suya atılır. Hamurlar su yüzünde olduğu zaman bir süre kaynatılır. Tepsie alınır. Üstüne keş, fındık veya ceviz konur. Yağ ilede muamele gördükten sonra yenir.

[ML® Tembel Böreği için tıklayın](#)