



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUKMAŞ (TATARİSTAN)

1 kilo un  
1 bardak su  
2 adet yumurta  
2 adet patates  
2 adet havuç  
1 kilo kemikli kuzu eti (Kaz eti daha iyi olur)  
1 adet soğan Tuz, biber  
2 litre su  
Dereotu

Un, yumurta, su ve tuzu karıştırarak sert bir hamur yapın. Oklavayla ince yufkalar açın. Erişte gibi kesin ve bir kenara bırakın. Etleri suda haşlayın. Havuçları, soğanları da içine atın ve etler pişince ayırın ve suyunu süzün. Patatesleri kare kare kesin ve aynı suda pişirin. Baharatları, tuzu ilave edin ve az pişmeye yakın hamurları da içine atın ve karıştırarak pişirin. Erişteleye üstte çıkınca pişmiştir. Ateşten alıp diğer tarafta etleri tabaklara koyun. Üzerine de sulu erişte döküp dereotunu da ilave ederek servis yapın.