



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ULAŞIKLI ÇÖREK (BATI TRAKYA)

500 gram ulaşık (ekşimik)  
2 adet yumurta  
2 adet soğan  
5-6 dal taze soğan  
Yarım demet nane  
4 çorba kaşığı yoğurt  
Aldığı kadar un  
Yeterince tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı karbonat  
1 su bardağı sıvıyağ

Ulaşık, yumurta, rendelenmiş soğan, ince kıyılmış nane ve taze soğan, tuz, yoğurt, karabiber ve karbonatı, bir kapta iyice karıştırın. Karışıma kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyin ve yoğurun. Yağı bir tavada kızdırın. Hamurdan küçük parçalar kopartarak köfte şekli verin ve kızgın sıvıyağda kızartın.