



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VELİBAĞ (SARIKAMIŞ KARS)

Sarıkemiş Belediyesi

Un

Su

Maya

Tuz

Harcı için:

Haşlanmış patates

Kuru soğan

Tuz

Tereyağı

Önce un, su, tuz ve mayayla yumuşak ekmek hamuru yapılır, mayalanmaya bırakılır. Bu arada patatesler haşlanır rendelenir, içine soğan rendelenip tuz katılarak karıştırılır. Mayalanan hamurdan orta boy yumak yapılır resimdeki gibi biraz elle açılarak patates koyulup her tarafı kapatılarak yumak haline getirilip merdaneyle açılır ve sacda ya da yağsız teflon tavada arkalı önlü pişirilir. Sonra tereyağı köpürene kadar eritilir, pişen hamurun üzerine sürerek üst üste konulur. Kesilerek yanında tursu veya ayranla servis edilir.