



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLAŞ (GİRESUN)

1 kilogram mısır unu
250 gram tereyağı
Tuz
Kırmızı pul biber
1 litre su

1 litre suya tuzu ekleyerek kaynatın. Su kaynadıktan sonra içine azar azar mısır ununu ekleyin. Topaklanmasını önlemek için sürekli karıştırın. Karışım 5 dakika içinde kulak memesi kıvamına gelecektir. Kıvam aldıktan sonra ocağın altını kapatın. Sos olarak tavada tereyağını kızdırın ve üzerine pul biber ekleyin. Hazırladığınız sosu yağlaşın üzerinde gezdirin.

