



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI KESİK (AYDIN)

Aydın Valiliği

250 g taze kesik
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Yeter miktarda tuz

Taze kesik derin bir kap içerisine alınır. Üzerine yarım çay bardağı zeytinyağı ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Servis tabağına alınır.

Not: Özellikle sabah kahvaltılarında, öğün aralarında ve akşam üzeri çaylarında hazırlanan pratik bir aperatiftir. Yağlı kesik üzerine isteğe bağlı zeytin de eklenir. Kesik, yranın kaynatılmasıyla elde edilen kesik, üzerine zeytinyağı gezdirilerek yenir. Çizik yağlı zeytin ve bir bardak çay eşliğinde sabah kahvaltılarının vazgeçilmezidir. Kesik, lordan farkı yoğurt ya da ayrandan elde edilmesidir.

