



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YALANCI MACAR SALAMI

### MALZEMESİ

1/2 Kg. köftelik kıyma (dana veya koyun)  
2 Yumurta  
1 Su bardağı galeta unu  
1 Su bardağı su  
1 Kaşık margarin  
Biraz tane karabiber  
Tuz  
Karabiber.

### YAPILIŞI

1 Kıymayı 2 yumurta tane karabiber, tuz, karabiber ve su ile çok iyi yoğurunuz.  
2 Tencerenin büyüklüğüne göre 2 veya 3 parçaya ayırıp el ile 5-6 cm. çapında yuvarlıyarak silindir şekline sokunuz.  
3 Galeta ununa bulayarak tencere içinde 1 kaşık yağda hafif kızartınız.  
4 Aynı tencerede üzerini geçecek kadar su ilâvesiyle ve ağır ateşte suyunu çekene kadar pişiriniz.  
5 Ilık olunca servis tabağına alınız ve dolaba koyunuz.  
6 Soğuduktan sonra salam dilimi gibi keserek servis yapınız.