



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YARPUZ AŐI

1 bardak aŐurelik buğday
1 bardak nohut
1 adet soğan
1 demet yarpuz
1 kaŐık biber salçası
1 kaŐık domates salçası
1 bardak sumak
Pul biber
Tuz
Yarım su bardağı sıvı yağ

Bakliyatlar bir gece öncesinden ıslatılır. Sumak 1 saat öncesinden ıslatılır. Bakliyatlar piŐtikten sonra yarpuz eklenir ve yarpuzlar piŐene kadar kısık ateŐte piŐirilir ayrı bir tavada soğan, salçalar ve pul biber piŐirilir ve yemeğin üstüne dökülür sonrada sumak suyu süzgeçten geçirilip eklenir ve bir taşım kaynadıktan sonra söndürülür.