



YUMURTALI TEPŞİ KUMBIĞI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

½ kg. un
2 su bardağı süt
3 yumurta

Un, süt ve yumurta ile karıştırılarak yoğrulur. Baklava biçimi verilip tepsiye yerleştirilir. Üzerine bir miktar çörek otu ve susam serpilerek ateşin üzerine konulur. Üstü ekmeğ pişirme sacı ile örtülür. Sacın üzerinde ateşle örtülür. Hamur iki ateş arasında pişer. Çok lezzetlidir.

