



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUVALAK

500 Gram ekilmiř Gce
2 Adet Orta Boy Sođan
1 Su Bardađı Un
Yeterince Nane, Pulbiber, Karabiber, Tuz
1 Yemek Kaşığı Salça
2 Yemek Kaşığı Tereyağı

ekilmiř güce, 1 su bardağı su ile ıslatılarak yarım saat bekletilir. Sonra içine soğanlar rendelenir, baharatlar ilave edilir, yoğurulmaya başlanır. Yođururken içine azar azar un ilave edilir. İplik iplik görünüm olana kadar yoğurulur. Misket büyüklüğünde parçalar kopartılarak yuvarlanır. Tencereye tereyağı ve salça konularak yakılır, üzerine soğuk su ilave edilir. Tuz atılır, kaynayınca yuvalaklar içine bırakılır. Orta ateşte 20 dakika pişirilir.