

Eksimikli Kulak (Trakya Mantisi)

Malzemeler

3 su bardagi un

1 yumurta

3/4 su bardagi ilik su

1 cay kasigi tuz

1 su bardagi eksimik (lor)

Haslamak icin su

1 tatli kasigi tuz

1 yemek kasigi tereyag

2 yemek kasigi cekilmis ceviz

Yapilisi

Unu derin bir kaba alip ortasini acin.

Tuzu ve yumurtayi ekleyip karistirmaya baslayin.

Suyu yavas yavas ekleyerek sert bir hamur elde edene kadar yogurun.

Hamur toparlandiktan sonra uzerine nemli bir bez orterek 10 dk dinlendirin.

Hamuru uc parcaya bolun.

Bir parcayi unladiginiz tezgaha alip bicak sirti kalinaliginda acin.

Yufkayi 2-3 cm'lik kareler halinde kesin.

Her bir karenin ortasina bir parca eksimik koyup ucgen olacak sekilde kapatın.

Tum kareler bittikten sonra diger 2 parca hamuru da ayni sekilde hazirlayin.

Bir tencerede 1 tatli kasigi tuz eklediginiz suyu kaynatin.

Icine kulaklari atip suyun ustune cikana kadar pisirin.

Suyunu suzdurerek servis tabagina alin.

Tereyagini eritip uzerine gezdirin.

Cekilmis cevizi de serperek servis yapin.

Afiyet olsun..