

Kasik Sapi

Malzemeler

Hamuru için:

3 su bardagi un

1 yumurta

Su

Tuz

Uzeri için :

1 cay bardagi rendelenmis kes

1 bardak cekilmis ceviz

100 gr tereyagi

3 yemek kasigi siviyağ

Yapilisi

Kasik sapi icim un, su ve tuz karistirilarak hamur yapilir. Yapilan hamur bezelere ayrilir ve acilir. Kare seklinde kesildikten sonra kare hamurlar bir kasigin sapina sarilarak sekil verilir. Hamurlar kaynar suda haslanip suzulus. Hamurlar servis tabagina alinip aralarina ceviz ve kes karisimi konulus. Uzerine tereyaginda kavrulus kes ve ceviz dokulus.