



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## KAŞIK ATMASI



1 adet yumurta  
2 su bardağı su  
4 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
2 çorba kaşığı tereyağı  
250 gr tulum peyniri  
Yarım su bardağı ceviz

- # Çukur bir kaba yumurta, su ve tuz eklenir, karıştırılır. Sonra karıştırmaya devam ederek azar azar un eklenir.
- # Bir tencereye 7-8 su bardağı su ve az tuz konur. Kaynamaya başlayınca Hamurdan kaşıkla alınır ve suya bırakılır.
- # Hamurlar suyun yüzüne çıkınca pişmiş demektir. Hamur bitene kadar bu şekilde devam edilir.
- # Hamurlar servis tabağına konur. Üzerine kızdırılmış tereyağı, rendelenmiş peynir ve iri çekilmiş ceviz bırakılır.

Not: Kaşık atması Ankara yöresine aittir.