



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

## KRAMİYE



- 2 adet kuru soğan
- 2 orba kaşığı tereyağı
- Yarım kangal sucuk
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 adet yumurta
- 2 su bardađı yođurt
- Yarım su bardağı su
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardađı un

- # Soğan çok ince kıyılır, tavaya aktarılır, tereyağı eklenir ve orta ateşte Őeffaflaşana kadar kavrulur.
- # zerine ince doğranmış sucuk, karabiber ve tuz eklenir. Sucuđun rengi çıkana kadar kısa süre çevrilir.
- # Harç ateşte alandıktan sonra yaklaşık 20 dakika soğuması için bekletilir.
- # Yumurta, yoğurt ve su karıştırma kabına bırakılır. Çırpıcı yardımıyla prz kalmayacak Őekilde ırpılır.
- # Un ve kabartma tozu ilave edilir. Biraz daha karıştırılır.
- # En son sucuklu karışım ilave edilir. Dengeli yayılana kadar alt-üst edilir.
- # Orta boy, yağlanmış fırın tepsisine dökülür. 170 derece ılık fırına verilir.
- # Yaklaşık yarım saat pişirilir.
- # Kare kare keserek servise sunulur.

Not: İkramiyenin ince olması gerektiği için tepside pişirilir.