



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EV HAMURAŞISI (ISPARTA)

İsparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kg Hamur Aşı

3 Çorba Kaşığı Kızarmış Kaymak Yağı

Bir Kâse Ezilmiş Sarımsaklı Süzme Yoğurt

Tuz

Su

Ateş üzerinde kaynamakta olan tuzlu suya hamur aşı eklenir. Tahta kaşıkla birbirine yapışmaması için birkaç kez karıştırılır. Yaklaşık sekiz, on dakika kadar haşlandıktan sonra bir tel süzgeçle süzülerek üzerine bol miktarda soğuk su gezdirilir. Haşlanıp suyu süzölmüş olan hamur aşı tencereye alınır ve üzerini bir parmak geçecek şekilde soğuk su doldurulup ateşe konulur. Suyu parmak yakmayacak kadar ısıtınca ateşten alınır, bir kaşık kızartılmış kaymak yağı karıştırılarak yoğurtlanır. Kâselere konarak üzerleri kalan kızarmış kaymak yağıyla süslenir.

