HAMUR ATMASI (BARTIN)

Bartın İl Kürtür Turizm Müdürlüğü

125 gr. Un
10 gr. Ayçiçek Yağı
30 gr. Salça
30 gr. Biber Salçası
50 gr. Kuru Soğan
1000 gr. Su
5 gr. Tuz
5 gr. Karabiber
Üzeri İçin;
250 gr. Yoğurt
25 gr. Sarımsak
5 gr. Tuz

Unu, tuzu ve suyu sert bir hamur haline gelene kadar yoğurunuz. Soğanları küp olarak doğrayıp, bir tavada sıvı yağda kavurunuz. Önce domates salçasını 2 dakika sonrada biber salçasını ekleyerek kavurmaya devam ediniz. Baharatlarını ilave ediniz. Suyunu koyarak kaynamaya bırakınız. Kaynadıktan sonra ocaktan alınız. Bir tencereye su koyarak kaynatınız. Hamuru küçük parçalar halinde kopartarak kaynayan suyun içine atınız. Hamurlar 5 dakika piştikten sonra alınız. Bu işlemi yoğurduğunuz tüm hamur bitene kadar 3-4 defa tekrarlayınız. Pişen hamurlar servis tabağına alındıktan sonra hazırlanan sarımsaklı yoğurdu ve salçalı sosu üzerine dökerek servis ediniz.



© lezzetler.com tarif no:115442 • adı:Hamur Atması (Bartın) • gönderen:buz • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:20