



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR YAHNİSİ (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 adet kuzu gerdanı (boynu)

1 su bardağı nohut

Tuz

Karabiber

Salça

Hamuru için:

1 su bardağı un

1 adet yumurta

Tuz

Et yıkanır, ıslatılmış nohutla birlikte düdüklü tencerede 45 dk haşlanır. Diğer tarafta un, yumurta, tuz, su ilavesiyle boza kıvamında bir hamur hazırlanır. Etler soğuyunca kemiklerin den lif lif ayrılır. Nohut ve suyu ile birlikte kaynarken üzerine hazırlanan civik hamur fındık büyüklüğün de sıkılarak kaşıkla kaynayan etli suyuna atılır. Hamurlar pişirilir. (Pişen hamur suyun yüzüne çıkar) salça, tuz, karabiber, kırmızı biber, ilave edilir. Sıcak servis yapılır.

