HAMURLU AŞ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yeşil mercimek - 10gr.
Kuru soğan - 5 gr.
Sadeyağ - 5 gr.
Hamuru için:
Un - 10 gr
Tuz - 3gr.

Yoğurma işlemi yapılabilecek bir tepsi içerisine un, su ve tuz ilave edilir. Kulak memesi kıvamında bir hamur haline gelinceye dekyoğurulur. Oklava ile yarım cm. kalınlığında hamurlar açılır. Daha sonra bu hamurlar saç üzerinde pişirilir. Pişirilen hamurlar erişte kalınlığında 3-4 cm. doğranır. Ayrı bir tencerenin içerisinde yeşil mercimekler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Mercimekler yumuşayınca önceden erişte biçiminde hazırlanan hamurlar ilave edilir ve 10-15 dakika kaynatılır. Ayrı bir tavada içerisinde ince kıyılmış soğanlar, sadeyağ ile pembeleşinceye değin kavrulduktan sonra mercimek ve hamurun piştiği tencereye katılır. Birtaşım daha kaynatıldıktan sonra servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:126708 • adı:Hamurlu Aş (Şanlıurfa) • gönderen:hıdır • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:59