HAMURSUZ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Su Bardağı Tahin
2-3 Adet Haşlanmış Patates
Tuz
1 kg Un
4-5 Çorba Kaşığı Tereyağı ve Sıvıyağ
1 Yumurta
2 Çorba Kaşığı Susam
1 Çorba Kaşığı Çörekotu

Hamur teknesine un konulur; ortası açılarak tuz, su ve haşlanmış patatesler rendelenerek ilave edilip yoğrulur. Etrafından un alınarak özlü bir hamur yapılır. İki avuç içini dolduracak büyüklükte bezeler yapılır. Bezeler oklava ile büyük yufka şeklinde açılır. Yufkanın tüm yüzeyine bolca eritilmiş tereyağı, sıvıyağ ve tahin karışımı sürülür. Yufka rulo şeklinde sarılır, bir ucundan tutularak diğer ucun çevresinde dairesel şekilde sarılarak toplanır ve bir süre dinlendirilir.
Tekneye alınan hamurlar, mahalle fırınına (taş fırın) götürülür. Hamur tahtası üzerine tek tek alınır. Her parça tekrar 40-45 cm çapında açılarak üzerine yumurta sarısı sürülüp susam ve çörek otu serpildikten sonra fırıncı küreği yardımı ile fırına verilir. Fırının ısısı ekmek pişirme ısısından daha düşük olmalıdır. Altı-üstü pembeleştikten sonra fırından çıkartılıp, biraz soğuduktan sonra servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:105261 • adı:Hamursuz (Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:51