



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLLANDA USULÜ MAYALI HAMUR

Malzemesi:

250 gr. un
20 gr. maya
1 çorba kaşığı şeker
1/4 litre ılık süt
75 gr. kuru üzüm
75 gr. kuşüzümü
1 yumurta
1 tutam tuz
1/2 limonun rendelenmiş kabuğu
açmak için un
3 litre su
tuz

Hazırlanışı:

Unu bir kabın içine koyun, ortasını havuz gibi açarak, ufalanmış mayayı içine koyun, üzerine şeker ekin. Ilık sütte biraz ilâve edip ortadaki malzemeyi karıştırın. Kenarlardan aldığınız biraz unu üzerine ekin. Kabın üzerini nemli bir bezle örtün. Ilık bir yerde 10-15 dakika maya kabarınca kadar bekletin. Bu arada kuru ve kuş üzümünü soğuk suyla yıkayın. Süzgece koyup üzerine kaynar su dökün ve suyunun süzülmesini bekleyin. Bir kurulama bezi ile üzümlerin fazla suyunu alın. Kalan sütü, yumurtayı, tuzu, rendelenmiş limon kabuğunu, maya ile karıştırın. Un ile birlikte hamuru iyice yoğurun. Hamurda baloncuklar meydana geldiği zaman hamurunuz hazır demektir. Büyük temiz bir kurulama bezinin içine unu serpin. Mayalı hamuru bunun içine koyun. Tencerenin kapağını hamurun üzerine yerleştirin. Kurulama bezinin dört bir ucunu tutup düğüm yapın. Ancak hamurun daha kabarcığını göz önüne alarak düğümü gevşek banlamak gerekir. Büyük bir tencerenin içine bol su koyun ve tuz ilâve ederek suyu kaynatın. Beze sarılı hamuru tencerenin içine sarkıtın. Suyu 75 dakika kaynatın. Hamuru sıcak bir tepsiye alıp 2 kaşık ile ortadan bölün hemen servis yapın.