



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ERİŐTE HAMURU

Necip Usta

500 gram ekstra un
1/2 çorba kaŐığı tuz
5 adet yumurta
1/2 kahve fincanı zeytinyağı

- 1) Unu mermere eleyip ortasını havuz gibi arak bütün malzemeyi yerleŐtiriniz ve elinizle karıŐtırarak bir hamur yapınız.
- 2) İki elinizin tabanıyla eze eze elinizin birini indirip, birini kaldırarak ve hamuru alt st ederek uzunlamasına yoğurunuz.
- 3) Hamuru 30 santim uzunluğunda, yuvarlak ŐiŐe gibi uzatınız. 10'ar santimlik iki kısmını birbirlerinin üzerine katlayınız; hamurun iki ucunu hamurun kıvrılan köŐelerinin çapraz vaziyette içine sokunuz (aynen elinizi çapraz vaziyette koltuğunuzun altına soktuğunuz gibi).
- 4) zerine ıslatılıp sıkılmıŐ bir bez örterek 20 dakika dinlendirip, tekrar yoğurup, aynı Őekilde dinlendirdikten sonra hamuru yuvarlayarak 20 santim uzunluğunda, düzgün boru gibi uzatıp 5 eŐit parçaya kesiniz.
- 5) Kesilen kısımları alt ve st olmak üzere çevirip üzerine elinizin içi ile kuvvetlice bastırıp küçük bir tabak Őeklinde yayıniz.
- 6) Diđerlerini de aynı Őekilde yayıp, aralarına un serpererek beŐini de st üste diziniz. Üzerlerine nemli bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz.
- 7) Sonra bir tanesini alıp alt ve üstüne hafif un serpererek merdane ile daha çok kenarlarına bastırarak 20 santim çapında çınız.
- 8) Tekrar hafif un serpererek oklavaya sardığınız hamuru, ortaya yakın yerden kenarlara doğru (zelikle kenarlara kuvvetlice bastırarak) silindir gibi ileri geri yuvarlayıp oklava ile masanın üzerine seriniz; bu sefer tekrar yan taraftan hamuru oklavaya aynı Őekilde sarıp, aynı Őekilde çınız. Hamur normal kğıttan biraz kalın olmalıdır.
- 9) Diđerlerini de aynı Őekilde çınız.