ET SUYU (HAMUR LOKMASI)

250 gram ekstra un
1/4 çorba kaşığı tuz
2 adet yumurta
1/4 kahve fincanı zeytinyağı

1) Unu mermere eleyip ortasını havuz gibi açarak bütün malzemeyi yerleştiriniz ve elinizle karıştırarak bir hamur yapınız.
2) İki elinizin tabanıyla eze eze elinizin birini indirip, birini kaldırarak ve hamuru alt üst ederek uzunlamasına yoğurunuz.
3) Hamuru 30 santim uzunluğunda, yuvarlak şişe gibi uzatınız. 10'ar santimlik iki kısmını birbirlerinin üzerine katlayınız; hamurun iki ucunu hamurun kıvrılan köşelerinin çapraz vaziyette içine sokunuz (aynen elinizi çapraz vaziyette koltuğunuzun altına soktuğunuz gibi).
4) Üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek 20 dakika dinlendirip, tekrar yoğurup, aynı şekilde dinlendirdikten sonra hamuru yuvarlayarak 20 santim uzunluğunda, düzgün boru gibi uzatıp 5 eşit parçaya kesiniz.
5) Kesilen kısımları alt ve üst olmak üzere çevirip üzerine elinizin içi ile kuvvetlice bastırıp küçük bir tabak şeklinde yayınız.
6) Diğerlerini de aynı şekilde yayıp, aralarına un serperek beşini de üst üste diziniz. Üzerlerine nemli bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz.
7) Sonra bir tanesini alıp alt ve üstüne hafif un serperek merdane ile daha çok kenarlarına bastırarak 20 santim çapında açınız.
8) Tekrar hafif un serperek oklavaya sardığınız hamuru, ortaya yakın yerden kenarlara doğru (özelilkle kenarlara kuvvetlice bastırarak) silindir gibi ileri geri yuvarlayıp oklava ile masanın üzerine seriniz; bu sefer tekrar yan taraftan hamuru oklavaya aynı şekilde sarıp, aynı şekilde açınız. Hamur normal kâğıttan biraz kalın olmalıdır.
9) Diğerlerini de aynı şekilde açınız.
10) Hamuru 5 santim genişliğinde kurdele gibi dilimler yapınız ve sonra kibrit gibi keserek kaynar suda 2 dakika haşlayıp soğuk suyun içine çıkarınız.
11) Konsome veya et suyu servis yaparken, bir kişiye 2 çorba kaşığı hesabı ile susuz olarak ilâve ediniz.

© lezzetler.com tarif no:79810 • adı:Et Suyu (HAMUR LOKMASI) • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:13