



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV HAMURAŞISI YAPIMI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Baklavalık Un
5 Yumurta
3 Su Bardağı Su
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Un içerisine yumurtalar kırılır. Tuz ilave edilir. Yavaş yavaş su katılarak un sert hamur kıvamına getirilerek yoğrulur. Avuç içine sığacak büyüklükte parçalar alınarak beze haline getirilir. Oklava yardımıyla yufka biçiminde açılır. Açılan yufkalar 15 dakika kurumaya bırakılır. 8 yufka üst üste konularak bıçak yardımıyla 2 cm genişliğinde şeritler halinde kesilir. Kesilen şeritler tekrar üçgen ya da kare biçiminde kesilir. Tatarlar kurumaya bırakılır.

