



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMUR AŞI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Erişte Hamuru:

480 Gr Un

3 Adet Yumurta

1 Tatlı Kaşığı Tuz

250 Ml Su

Yapılışı için:

2-3 Diş Sarımsak

300 Gr Süzme Yoğurt

30 Gr Tereyağı

Açtığınız unun ortasına yumurtaları kırın ve çatalla iyice birbirine katın. Karışınca zeytinyağı ve tuzu da ekleyerek yoğurmaya başlayın. Beze haline getirip üstüne bez örtterek dinlenmeye bırakın. Sonrasında hamuru oklavayla açın ve şerit şerit kesin. Kestiğiniz eriştelere unladığınız bir tepsiye dizin ve üstlerine de un serpin. Birkaç saat kurumaya bıraktıktan sonra eriştelere hazırdır. Uygun bir tencerede hazırlamış olduğumuz eriştelere haşlanır ve süzülür. Süzölmüş olan eriştelere sarımsaklı yoğurt ve üzerine erimiş tereyağıla servis edilir.

