



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR AŞI (EDREMIT BALIKESİR)

Mehmet Sarıoğlan - Gülhan Yalın

2 orba kaşığı un
1 orba kaşığı mısır unu
Tuz
Su
Sıvıyağ

Bir tencerenin içine su ekliyoruz, içerisine yeteri kadar tuz ilave ediyoruz, daha sonra unu yavaş yavaş döküyoruz, ve karıştırıyoruz sürekli dibi tutmaması lazım, hamur tencerenin dibinde kendi ayrılmaya başlayınca aşımız olmuş oluyor.

Ocaktan alıp bir tabağa az bir yağ koyuyoruz, ve bir kaşıkla önce kaşığı yağa batırıp, hamurdan küçük parçalar alıp tabağa koyuyoruz, hamur bitene kadar bunu yapıyoruz, son olarak tereyağını kızdırıp hamur aşının üzerine döküyoruz, servis ediyoruz.

