



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR AŞI (ISPARTA)

500 gram hamur aşısı
3 çorba kaşığı kızarmış kaymak yağı
3-4 diş sarımsak
Bir kase süzme yoğurt
Tuz
Su

Tencereye su koyun ve tuz ekleyerek kaynamaya bırakın.

Kaynayan tuzlu suya hamur aşısı ekleyin.

Tahta kaşıkla birbirine yapışmaması için birkaç kez karıştırın.

Yaklaşık 8-10 dakika kadar haşlandıktan sonra bir tel süzgeçle süzerek üzerine bol miktarda soğuk su gezdirin.

Haşlanıp suyu süzülmüş olan hamur aşısını tencereye alın ve üzerini bir parmak geçecek şekilde soğuk su doldurup ateşe konulur.

Su parmak yakmayacak kadar ısınınca ateşten alın, bir kaşık kızartılmış kaymak yağı karıştırarak yoğurtlayın.

Kaselere koyarak üstlerini kalan kızarmış kaymak yağıyla süsleyin.

