



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR AŞI (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr. önceden hazırlanmış kurutulmuş hamur

500 gr.haşlanmış yeşil mercimek

Tuz

Tereyağı

Sarımsak

Hamur yoğrularak birer cm²lik ince ince açılır. Kare şeklinde kesilerek daha sonra kullanılmak üzere kurutulur. Önceden kesilerek kurutulmuş olan hamur kaynayan suda haşlanır. Süzildükten sonra önce haşlanan mercimek, sonra tuz ve bol tereyağı ilave edilir. İsteğe göre sarımsaklı olarak da yapılabilir. Hafif soğuyunca servis edilir.

