



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMUR LOKMASI (NAPOLİTEN)

Hamur lokması:

4 yumurtanın sarısı

2 tatlı kaşığı toz şeker

60 gr (1/2 su bardağı) un

2 çorba kaşığı mısır nişastası

1 kahve kaşığı tuz

60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)

125 gr (1 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

375 gr (2 su bardağından biraz az) süt

Sosu:

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 soğan (ince doğranmış)

2 diş sarımsak (dövülmüş)

1 kg domates (kabukları soyulup kuşbaşı doğranmış)

2 tatlı kaşığı domates salçası

1 defne yaprağı

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Önce hamur lokmasını yapınız.

Orta boy bir tencerede yumurta sarılarını ve şekerini krema kıvamına gelene kadar yumurta teli ile çırpınız. Un, mısır nişastası ve tuzu küçük bir kaseye eleyip yavaş yavaş yumurta sarısı-şeker karışımına ekleyerek pürüzsüz olana kadar karıştırınız. 60 gr (4 çorba kaşığı) eritilmiş tereyağı ve 90 gr (3/4 su bardağı) peynir katınız.

Tencereyi orta ateşe oturtup sütü yavaş yavaş bir tahta kaşıkla devamlı karıştırarak ekleyiniz. 3-4 dakika, karışımın kıvamı koyulaşana kadar pişirdikten sonra, tencereyi ateşten indiriniz.

Büyük bir fırın tepsisini suyla çalkalayıp içine hamuru dökerek üstünü bıçakla düzeltiniz. (Hamur yaklaşık 1,5 cm kalınlığında olmalıdır.) Tepsiyi buzdolabına koyup 30 dakika bekletiniz.

Bu arada sosu yapmak için büyük bir tencerede 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı zeytinyağıla orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca soğan ve sarımsağı ekleyip 5-6 dakika, soğanlar yumuşak ve pembe olana kadar pişiriniz. Geri kalan sos malzemesini katıp, tahta bir kaşıkla ara sıra karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşin altını kısip tencerenin kapağını kapatarak 30 dakika ağır ateşte pişiriniz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 °C) getirip ısıtınız. Orta boy bir fırın tepsisini kalan 1 tatlı kaşığı tereyağıyla yağlayıp bir kenara bırakınız.

Buzdolabındaki tepsiyi çıkarıp hamuru 5X5 cm boyutlarında parçalara keserek, yağladığınız fırın tepsisine, birbirlerine değecek biçimde döşeyiniz. Üstüne kalan peyniri serpip fırında 15-20 dakika, üstü nar gibi olana kadar pişiriniz.

Hamur lokmasını ya sosu üstüne dökerek yada yanında sosuyla servis ediniz.