HAMUR LOKMASI

250 gr (3 su bardağı) kuru ekmek içi
350 gr (2 su bardağından biraz az) süt (kaynatmadan ısıtılmış)
175 gr sosis (zarları soyulup ince kıyılmış)
125 gr salam (ince kıyılmış)
1 küçük soğan (ince doğranmış)
3 çorba kaşığı kaşar peyniri (rendelenmiş)
3 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
60 gr (1/2 su bardağı) un
800 gr (4 su bardağı) tavuk suyu

Ekmek içlerini büyük bir kaseye koyup üstüne süt dökünüz. Bir kenarda 10 dakika, ekmekler sütü emene kadar bekletiniz. Sosis, salam, soğan, peynir, yumurta, tuz ve karabiberi ekleyip tahta bir kaşıkla iyice karıştırınız.
Unu bir tabağa koyup ellerinizi una bulayarak karışımdan ceviz büyüklüğünde lokmalar yapınız. Lokmaları bir tabağa dizip buzdolabında 30 dakika bekletiniz.
Tabağı buzdolabından alınız. Büyük bir tencerede tavuk suyunu orta ateşte kaynatınız. Ateşin altını biraz kısıp lokmaları ikişer-üçer içine atınız. Tencerenin kapağını kapatıp, 15-20 dakika, lokmalara dokunulduğunda sert olana kadar pişirerek tencereyi ateşten alınız.
Bir delikli kepçeyle lokmaları ısıtılmış çorba kasesine koyup üstlerine istediğiniz çorbayı dökerek (yada ayrı olarak çorba yanında) servis ediniz.

Not: İtalyan usulü hamur lokmalarını çorbayla yada et ve tavuk yemeklerinin yanında servis edebileceğiniz gibi, daha büyükçe yapıp domates soslu baş yemek olarak da sunabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:60823 • adı:HAMUR LOKMASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:06.05.2024 - 02:38