HAMUR SARMASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 kg kıyma
2 adet kuru soğan
100 gr tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz
Hamuru için:
1 kg un
1 adet yumurta
Tuz
Su
Üzeri için:
1/2 kg yoğurt
3-4 diş sarımsak
200 gr tereyağı

Kıyma bir tencerede suyunu çekinceye kadar kavrulur.
Tereyağı ve yemeklik doğranan soğanlar kıymaya eklenir.
Daha sonra salçalar ve tuz eklenir ve biraz kavrulur.
Salça kavrulduktan sonra iç harç ocaktan alınarak soğumaya bırakılır.
Hamuru için, yoğurma kabına un, yumurta, ılık su ve tuz eklenerek hamur yapılır.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, merdane ile kalınca bir yufka açılır.
Yufkalar dikdörtgen şeklinde avuç içi kadar parçalara ayrılır.
Her parçanın arasına iç harçtan bir miktar konur.
Bu parçalar avuç içinde sıkılarak hamur sarmaları elde edilir.
Bir tencerede su kaynatılır.
Suyun içine az miktar tuz ve 3 yemek kaşığı zeytinyağı konur.
Hamur sarmaları tek sıra halinde haşlanır.
Haşlanan hamur sarmaları süzgeç yardımıyla servis tabağına alınır.
Üzerine kızdırılmış bol miktarda tereyağı gezdirilir.
Sade veya sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:167516 • adı:Hamur Sarması (Elazığ) • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 17:02