HAMUR TARHANA YAPIMI

Kullanılacak malzeme:
7 yumurta,
100 gram kahvaltılık margarin yağı,
250 gram beyaz peynir,
500 gram salçalık kırmızı biber,
500 gram olgun domates,
250 gram yoğurt,
100 gram pişmemiş ekmek hamuru (maya),
1 çorba kaşığı tuz,
3 kilo un.

Yapımı: Un elenir, ortası havuzlanır, yumurtalar kırılır, yağla peynir katılır, salçalık biber rendelenerek domatesler ezilerek kevgirden geçirilir. Yoğurt ve maya ile birlikte una katılır, tuz da serpilerek yoğurulmaya başlanır. Yoğurma, hamur sert bir duruma gelinceye kadar devam eder. Un az gelirse yeteri kadar katılır ve elde edilen sert hamur temiz bir bezle örtülerek serin olmayan bir yerde kabarmaya bırakılır.
Ertesi gün hamur, üzerine bir miktar tuz serpilerek tekrar yuğurulur ve eğer hamur kendini zorlarsa un katarak yoğurulur ve gene dinlenmeye ve kabarmaya bırakılır.
Ertesi gün aynı iş tekrar edilir ve bu hal hamurun kabarması duruncaya kadar bir hafta, on gün tekrarlanır. Hamurun kabarması durunca eldeki hamur 10X10 çapında bir küp veya dikdörtgen biçiminde düzenli olarak kalıplanıp bir naylon torbaya konup buz dolabında veya soğukça bir yerde saklanır ve en az bir yıl bozulmadan saklanabilir.

© lezzetler.com tarif no:12760 • adı:HAMUR TARHANA YAPIMI • gönderen:DARI • indirme tarihi:28.04.2024 - 10:35