HAMUR YEMEĞİ

1 yumurta
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
Üstüne çökelek
3 kaşık tereyağı
3-4 diş sarımsak

Yoğurma kabında un, yumurta, tuz ve aldığı kadar su ile sert bir hamur yoğurun, hamurun üzerine nemli bir bez örterek 10 dakika dinlendirin. Hamuru iki veya 3 bezeye ayırın her bezeyi oklava ile mantı gibi açın. Açtığınız hamuru üçer parmak genişliğinde karelere kesin, karenin iki ucunu birleştirip ortada bastırın. Sonra hafif unladığınız tepsiye sıralayın. Büyükçe bir tencereye yarısından fazla su koyun kaynasın. Kaynayan suyun içerisine bir miktar tuz ilave edin, hamurların hepsini tek tek kaynar suya atın 8-10 dakika haşlayın. Pişen hamurları delikli kepçeyle alarak genişçe bir tepsiye koyun. Üzerine çökelek serperek, tereyağlı sarımsaklı sos dökün. Yanında yoğurtla servis yapın.
Sos için: Küçük bir tavada tereyağını kızdırın, ezdiğiniz sarımsakları yağa ilave edin, bir iki karıştırın üzerine 3-4 kaşık hamurun suyundan koyun sos kaynayınca hamurların üzerine dökün.

© lezzetler.com tarif no:68108 • adı:Hamur Yemeği • gönderen:ipeknur • indirme tarihi:17.05.2024 - 13:01