



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMURLU AŞ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yeşil mercimek - 10gr.

Kuru soğan - 5 gr.

Sadeya  - 5 gr.

Hamuru için:

Un - 10 gr

Tuz - 3gr.

Yo urma işlemi yapılabilir bir tepsi içerisine un, su ve tuz ilave edilir. Kulak memesi kıvamında bir hamur haline gelinceye dekyo urulur. Oklava ile yarım cm. kalınlığında hamurlar açılır. Daha sonra bu hamurlar sa  üzerinde pişirilir. Pi irilen hamurlar eri te kalınlığında 3-4 cm. doğranır. Ayrı bir tencerenin içerisinde yeşil mercimekler yumu ayınca kadar pişirilir. Mercimekler yumu ayınca önceden eri te biçiminde hazırlanan hamurlar ilave edilir ve 10-15 dakika kaynatılır. Ayrı bir tavada içerisinde ince kıyılmış so anlar, sadeya  ile pembe inceye değin kavrulduktan sonra mercimek ve hamurun pi ti i tencereye katılır. Birta ım daha kaynatıldıktan sonra servis edilir.

