



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU AŞ (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 su bardağı yeşil bütün mercimek

1 adet büyük boy soğan

1 yemek kaşığı sade yağ

Hamuru İçin:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

Yeterince su

İki su bardağı un bir tepsiye konulup su ve tuz ilavesiyle kulak memesi kıvamında yoğurulup hamur haline getirilir. Oklavayla yarım cm kalınlığında açılan hamur sac üzerinde pişirilip erişte kalınlığında 3-4 cm uzunluğunda doğranır. Bir tencerede yeşil mercimek yıkanıp su ilavesiyle yumuşayınca kadar pişirildikten sonra içerisine önceden hazırlanmış olan hamur dökülerek 10-15 dakika kaynatılır. Tavaya konulan yağda ince kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra tencerenin içerisine katılıp servis yapılır.

Not: Bazı yörelerde, mesela Birecik'te 'Kaşığabinen' de denilir.

