



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMIRLI (KAŞIĞA BİKEN) (ŞANLIURFA)

Undan 1 çay bardağı ayrılır. Kalan un, 1 çay bardağı su ve 1 çay kaşığı tuz ile katı bir hamur yoğrulur. Hamurun katı olması işlenmesini kolaylaştırır. Hamurdan yumak yapılır ve oklava ile bazlamaç kalınlığında açılır. Açma işlemi bitince birbirine yapışmasın diye iyice unlanarak oklavaya sarılır. Sarılı haldeyken oklava içinden çekilir. 2 milim eninde dikine kesilir. Böylece 2 milim eninde şeritler olur. Bu şeritler üçe, daha uzun olması arzu edilirse ikiye bölünür. Sonuçta

bazlamaç kalınlığında, 2 milim eninde ve 2-6 santim uzunluğunda hamur şerit elde edilir. Mercimek ayıklanıp yıkandıktan sonra tencereye konur. 10 su bardağı su ilave edilerek, yumuşayınca kadar, orta hararetli ateşte yaklaşık 20 dakika kaynatılarak pişirilir. Kesilmiş hamurlar tencereye eklenir, 3 çay kaşığı tuz ilavesiyle, hamurlar pişinceye kadar, 20 dakika daha pişirilir. Tencereye hamurlar atılırken parça parça, dağınık halde bir yandan atılır, bir yandan da karıştırılır. Ayrıca soğan ince ince doğranır. Yağa atılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Yemekler tabaklara alınır üzerine kavrulmuş yağ-soğandan birer kaşık serpilir. Bazıları mercimeği önceden ıslatılmış nohut ile birlikte pişirir.