



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZİ UNU

<http://www.verita.com.tr>

3 adet Verita hindistancevizi  
Ilık su

Hindistancevizi sütü tarifini uyguladığınızda geriye kalan posayı un yapımında kullanabilirsiniz. Dış kabuğundan çıkardıktan sonra etinin kahverengi olan kabuğunu soyarsanız, beyaz bir una sahip olursunuz. İyice suyu çıkartılmış hindistancevizi posasını güneş altında bir bez üzerine serin. Aşırı sıcakta kurutursanız ununuzun rengi kahvemsı bir renk alır. O yüzden orta sıcaklıktaki bir güneşli havayı tercih edin. Hindistancevizi posası iyice kuruduktan sonra bir blenderde un kıvamına gelene kadar çalıştırın. Süzgeç yardımı ile eleyin. Elenen unu birçok tarifte kullanabilirsiniz.

