



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ TEMEL HAMUR

125 g sert un
150 g ince irmik

Hamuru blendırda hazırlayacaksınız, un ve irmiği blendır kabına koyup, karıştırın. Sonra, azar azar su ekleyerek (en çok 15 cl [3/5 su bardağı]), hamuru top haline gelinceye kadar karıştırmayı sürdürün. Hamur yapış ya-pışsa, esnekleşinceye ve yapışkanlığını yitinceye kadar un (her seferinde 1 çorba kaşığı) ekleyin. Top haline gelmiyorsa, gelinceye kadar su (her seferinde 1 tatlı kaşığı) ekleyin. Hamuru unlanmış tezgâha aktarıp, birkaç dakika yoğurarak, erişte makineniz varsa makinede yassılın ve yaprak haline getirin. Makineniz yoksa, 10 dakika daha yoğurun.

Hamuru elle hazırlayacaksınız, un ve irmiği bir kâsede karıştırıp, ortasını havuz gibi açın. Açılan çukura azar azar su katarken (en çok 15 cl [3/5 su bardağı]), tahta bir kaşıkla çırparak suyu una yedirin ve hamuru top haline getirin. Hamuru hafifçe unlanmış mutfak tezgâhına aktarıp, birkaç dakika yoğurun. Tezgâhtan iz bırakmadan ayrılıyorsa, istenen kıvamı almıştır, iz bırakıyorsa, yapış-mayıncaya kadar un ekleyerek yoğurun. Çok kuruyorsa ve parçalanıyorsa, su ekleyerek (her seferinde 1 tatlı kaşığı) yoğurun. Sonra, istenen kıvama gelinceye (esnek ve pürüzsüz olmalıdır) kadar (yaklaşık 10 dakika) yoğurmayı v sürdürün. Plastikfilme ya da yağlı kâğıda sarıp, 10 dakika bir kenarda beklettikten sonra, merdaneye yaprak hamur haline getirin. Erişte makineniz varsa, 10 dakika daha yoğurmak ve 15 dakika bekletmek yerine, makinede yassılın ve yaprak hamur haline getirin.