İTALYAN HAMURU

240 gr (2 su bardağı) un
1/4 çay kaşığı tuz
3 yumurta

Unu ve tuzu orta büyüklükte bir çanağın içine eleyip yumurtaları ekleyiniz. Unu, tuzu ve yumurtaları elle iyice karıştırıp bir topak haline getiriniz.
Bu hamur topağını unlanmış tahta üstünde 10 dakika, hamur iyice katılaşana kadar yoğurunuz. (Gerekiyorsa, hamura katılık kazandırmak için biraz daha un ekleyiniz).
Hamuru dört parçaya bölünüz ve her parçayı çok ince birer yufka haline gelinceye kadar açınız. Yufkaları açtıktan sonra, üstlerini bir bezle örterek 30 dakika bekletiniz.
Keskin ağızlı bir bıçakla hamuru 10x7 sm'lik dikdörtgenler biçiminde keserek, dilediğiniz biçimde kullanınız.

Not: İtalyan hamurunu tereyağla pişirip üstünde rendelenmiş peynirle yada üstüne domates sosu döküp, fırında pişirdikten sonra servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:61067 • adı:İTALYAN HAMURU • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:18.05.2024 - 02:19