



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KÜLLÜ HAMUR

Bir buçuk kilo halis un alıp ince elekte eleyiniz, hamur tahtasına dökerek ortasını açınız. 160 gram un için 1 yumurta hesabıyla 8-9 yumurta kırıp; biraz tuz, bir miktar durgun küllü su koyup karıştırdıktan sonra parmak uçlarıyla unun etrafından azar azar çekerek yediriniz. Ve elle eze eze yoğurup hamur yapınız. Pek katı olursa gereği kadar adi su koyarak bir tarafından tutup çekildiği zaman sakız gibi uzayınca kadar yoğurunuz, sonra elinizle 4 tarafından çevirerek ve basarak hamura yuvarlak bir şekil veriniz. Tahtanın kalınlığında bir yuvarlak şekil verip 4 parmak boyda parçalar kesip, parçaların kesilen tarafları alta ve üste gelmek üzere elle basınız. Ufak tabak gibi yuvarlak bir şekil vererek üstüste dizip hava temasını önlemek için üzerine kalın nemlice bir bez örtünüz.

Not: Hava teması hamurun dışını sertleştirir, hamur bir çeşit kabuk bağlar. Yufkayı açmak güçleşir. Bunun için hamurun üstüne bez örtmeyi unutmayınız.