



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NİŞASTA YAPIMI

Devedışı denen ak buğdaydan istediğiniz kadar ayıklayıp bir kazana koyup üzerine soğuk su doldurarak kapayınız, 24 saat sonra suyu süzünüz, tekrar soğuk su koyup 24 saat daha bırakınız. Hergün bu şekilde suyunu değiştirerek 15, en çok 20 gün devam ediniz. Buğdaylar şişip, ezilip su gibi akmaya başlayınca yine suyunu değiştirip elinizle eziniz ve üzerine çıkan kabukları önceki kabuklara ilâve ediniz. Böylece birkaç gün devam edip sonra elekten süzünüz. Elek üstünde kalanları önceki kabuklarla karıştırınız. Elekten geçen nişastalı su 24 saat sonra durulacağından suyunu süzüp başka temiz su koyup karıştırarak iyice temizledikten sonra un yapıp üstüne astar seriniz. Bu astarın üzerine nişastayı dökünüz. Süzöldükten sonra astarla beraber kaldırıp güneşe seriniz. Kurudukça elinizle ovalayıp astarın her tarafına yayınız, iyice kuruduktan sonra ince elekten geçirip nemi geçince torbaya koyup nemsiz bir yere asınız. Ayırdığınız kabukları da bunun gibi yapınız.

---