



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SALÇALI HAMUR HAŞLAMASI

1 paket yaş maya  
1,5 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiğı kadar un  
Salçası için:  
4 adet olgun domates  
3 orba kaşığı zeytinyağı  
1 ay kaşığı toz şeker  
1 ay kaşığı tuz

Yoğurma kabına ılık su, yaş maya ve şeker konur, parmak uçlarıyla eritilir. Tuz ve kulak memesi kıvamına gelene kadar un ilave ederek yoğrulur. Üzeri kapatılır ve en az 1 saat dinlendirilir. Bu arada salça hazırlanır: Domatesler küçük küçük doğranır, tencereye atılır, zeytinyağı, tuz ve şeker atılır, bir tık pişirilir. Başka bir tencereye bol miktarda su ve az tuz konur, kaynamaya bırakılır. Eller una batırılır ve bekleyen hamurdan küçük tutamlar alınır ve kaynar suya atılır. Suyun üzerine çıkınca pişmiş demektir. Bir kevgirle hamurlar kaynayan salaya atılır, bir kaç dakika sonra ateşten alınır.