SU GİLİĞİ (ŞENKAYA ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

Hamur İçin:
1 adet yumurta
500 gr. Un
1 tatlı kaşığı kaya tuzu
1 çay kaşığı maya
1/2 lt. ılık su
Sos için:
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı dut pekmezi

Hamur için gerekli olan malzemeler derin bir kap içerisinde iyice yoğrulur.
Yoğrulan malzemelerden elde edilen hamurun iyice kıvamını alabilmesi için sert bir zemin üzerinde yoğurma işlemine devam edilir.
Daha sonra hazırlanmış olan hamur üzerine nemli bir bez örtülerek 1 saat kadar ekşimesi için dinlenmeye bırakılır.
Dinlendirilmiş olan hamur çok ince olmayacak şekilde ve ortası delinerek silindir biçimi verilmek suretiyle bir yemek tabağı büyüklüğünde açılır (Ortasının delinme nedeni daha iyi pişmesini sağlamak içindir).
Daha sonra bu şekilde hazırlanmış olan hamurlar içerisine bir tutam tuz katılmış olan kaynar suda 20 dk. kadar pişirilir.
Pişen hamurlar tencereden alınır ve elle tutulacak sıcaklığa gelmesi beklendikten sonra lokum büyüklüğünde parçalara ayrılır ve bir yayık tabağa konur.
Üzerine bir tavada boncuk boncuk oluncaya kadar kavrulmuş olan dut pekmezi sosu gezdirilerek servise sunulur.

Not: Hamur yapımında kaya tuzu kullanım nedeni, hamurun çok fazla yumuşamaması-erimemesini sağlamak içindir.



© lezzetler.com tarif no:151257 • adı:Su Giliği (Şenkaya Erzurum) • gönderen:Tanju Çakır • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:16