



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU HAMURU (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 yumurta
2 kepçe un
Tuz
Su
250 gr. Peynir
Tereyağı
Maydanoz

Yumurta, un, su ve tuz karıştırılarak hafif katıca bir hamur yapılır.

El ile pazı şeklinde yuvarlanır ve oklavayla açılır.

Enine ve boyuna 5'er santimlik şeritler halinde kesilerek kareler elde edilir.

Kare halinde kesilmiş hamurlar haşlanır biraz sulu olarak tepsiye dökülür, üzerine peynir ve tereyağı dökülerek servis yapılır.

Not: İstenirse tereyağının birazının içine salça ile sos yapıp dökülür. Çankırı Merkezde kesilen hamurlar üçgen şeklinde katlanarak kaynatılır. Piştikten sonra servis sinisine suyu iyice süzülerek alınır. Üzerine peynir ve maydanoz ekilerek üzerine salça soslu tereyağı ilave edilir. Bu hamur daha önceden de kesilip, kurutularak hazırlanarak gerektiğinde pişirilebilir.

