



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR HAMURU (İHSANGAZİ KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Hamuru İçin:

6 Adet Yumurta

İstenilen Miktarda Tuz

2 kg. Un

İstenilen Miktarda Su

1/2 Yemek Kaşığı Sıvı yağ

Üzeri için:

2 Diş Sarımsak

2 Kase Yoğurt

250 gr. Tereyağı

Bir tekne de hamur malzemeleri karıştırılır ve kulak memesi kıvamına getirilir.

Hamur 6 pözüye bölünür ve oklava ile tek tek yufka büyüklüğünde açılır.

Ardından her biri ayrı bir beze serilir ve üzeri unlanır.

Açılan yufkalar 3 cm kare şeklinde kesilir. Birkaç gün o şekilde odada kurutulur.

Bir tencerede su fokur fokur kaynarken, suya hamur yapışmasın diye yağ ve tuz eklenir.

Ardından hamurlar atılır ve hamurlar fazla yumuşak olmayacak şekilde kısa bir süre kaynatılır.

Tencereye soğuk su ilave edilir ve kevgirden süzülür.

Oradan cam bir kaba alınır.

Üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağı gezdirilir ve servis edilir.

Not: Un ve tereyağı bol olduğu için yokluk zamanlarında yapılırdı. Hamurlar üçgen ve çubuk şeklinde de kesilebilir. O şekilde çorbası da yapılır.

