



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TENE HAMURU (AKDAĞMADENİ YOZGAT)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

10 yumurta  
2 su bardağı süt  
2 kg un  
Tuz

10 adet yumurta bir kaba kırılır. Aynı kapla yumurta ne kadar gelmişse onun iki misli süt ölçülür, iki kilo kadar un ve tuz da eklenerek sert bir hamur elde edilir. Hamur elle parçalanarak kalburdan (halburdan) geçirilir. İrili ufaklı bir hale getirilen hamur 1 hafta kadar açık havada kururutulur.

Not: "Tene" adıyla bilinen bu kuruyan hamurdan çorba yapılır veya hamur, pilav olarak kullanılır. Akdağmadeni İlçesi'nde yaygındır.

