



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TTEOK

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

450 gr pirinç unu

35 cl Su

1 kahve kaşığı tuz

Bez yoğurt torbası (yoksa temiz bir tülbent)

1 bardak su + 1 kahve kaşığı sıvıyağ (elinizi batırmak için)

Bir kap içerisinde pirinç unu ve tuzu karıştırın.

Suyu yavaş ekleyip bir çatal yardımı ile karıştırın.

Hamur yoğrulmuş görüntüde değil, crumble hamuru görüntüsünde olmalı. (ufalanmış gibi)

Buhar tenceresinin süzgecine yoğurt torbasını yerleştirin.

Üzerine hazırladığınız hamuru boşaltın.

Tencerenizi süzeğe değmeyecek şekilde suyla doldurun.

Süzeği tencereye yerleştirin.

Kapağını kapatıp yoğurt torbasından sarkan kısımları kapağın üzerine örtün.

Kaynamaya başladıktan sonra, 25 dakika pişirin.

Piştikten sonra hamuru ekmek makinasının içerisinde koyun ve 20 dakika hamur yoğurma programında çalıştırın.

Elde yoğurmak için: hamuru bir kap içerisinde alın ve elinize fırın eldiveninizi giyin onun üzerine de naylon bir eldiven yada buzdolabı poşeti geçirin.

Elinizin yanmaması için gerekli önlemi aldıktan sonra en az 15 en çok 20 dakika elinizle yoğurun. (sayet hamur yapıyorsa ve yoğurmada güçlük çekiyorsanız elinizi hazırladığınız su ve yağ karışımına batırarak bu şekilde yoğurun)

Yoğurma işlemi bittikten sonra elinizi su yağ karışımına batırın ve hamurdan cevizden büyük parçalar koparıp ince bir şerit şeklinde yuvarlayın.

Bu şeritlerden 2,5 cm boyunda silindirlir kesin.

Hamurdan daha büyük parçalar koparıp daha kalın şeritler yaparak ince halkalar kesin.

Poşetlere koyup derin dondurucuda saklanabilir.

