Afyon velense hamur aşı

Tarifin tamamı

Malzemeler

480 g	Buğday unu 4½ su bardağı
150 g	Yumurta 3 adet
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
27,4 g	Zeytinyağı 2 yemek kaşığı
250 g	Su 1¼ su bardağı
6 g	Sarımsak 2 diş
300 g	Süzme yoğurt
30 g	Tereyağı 2 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unu tezgâha dökün, ortasını açıp yumurtaları kırın ve karıştırın.
2. Zeytinyağını, tuzu ve suyu ekleyip pürüzsüz bir hamur olana kadar yoğurun. Üzerine ince bir bez örtüp dinlendirin.
3. Hamurdan avuç içi büyüklüğünde parçalar alıp oklavayla yaklaşık 60 cm çapında kalın tabakalar açın. Tabakaları yaklaşık 2 cm'lik kareler kesin, tepsiye dizip kurumaya bırakın.
4. Kuruyan hamurları bir tencerede haşlayın, kevgirle alıp süzün ve servis tabağına yerleştirin.
5. Sarımsağı ezip yoğurtla karıştırın ve hamurların üzerine dökün.
6. Tereyağını tavada eritip sarımsaklı yoğurdun üzerine dökün, servis edin. Sıcak ya da soğuk yenir.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 737 (Afyonkarahisar Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/afyon-velense-hamur-asi