Hamurlu aş

1 kişilik · 40 dk

Malzemeler

10 g	Yeşil mercimek ¾ yemek kaşığı
5 g	Soğan
5 g	Sadeyağ
10 g	Buğday unu
3 g	Tuz ½ çay kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Un ile tuzu bir tepside suyla yoğurup kulak memesi gibi yumuşak bir hamur hazırlayın.
2. Hamuru yarım cm kalınlığında açıp saç üzerinde pişirin.
3. Pişen hamuru 3-4 cm ölçüsünde erişte biçiminde kesin.
4. Başka bir tencerede yeşil mercimeği yumuşayana kadar pişirin.
5. Kestiğiniz hamuru mercimeğe ekleyip 10-15 dakika kaynatın.
   10 dk
6. Soğanı ince doğrayıp sadeyağda pembeleşene dek kavurun, tencereye ekleyin; bir taşım daha kaynatıp servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
ŞURKAV, Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa Yemek Kitabı (2014)
tatname.com/tr/tarif/hamurlu-as-surkav