



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ UMAÇ ÇORBASI (EDİRNE)

<https://www.edirnededen.com>

Bir iki domates rendelenip veya kabukları soyulup, küçük küçük kesilmek suretiyle tereyağında az kavrulup üzerine suyu ilave edilir. Diğer tarafta el ile küçük hamur taneleri yapıp kaynayan suya azar azar katılarak pişirilir. Pişmezden önce taze kıyılmış nane ilave edilerek bir süre daha kaynatılır.

Not: Daha çok kırsal kesimde yapılan umaç çorbaları, bu yapıış şekilleriyle kesme makarnalar veya kare şeklinde küçük kesilmiş hamurlar ile de yapılmaktadır. Arzu edildiği takdirde bir yumurta sarısı çırpılarak terbiye yapılması da mümkündür.