



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİYONK ÇORBASI

2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Çorba için:
150 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı salça
6 su bardağı su

Hamur yoğrulur, bol unlu zeminde, oklavayla bıçak sırtı kalınlığında açılır. Sonra 3*3 büyüklüğünde kare kare kesilir. Karelerin ortasından büzüştürerek fiyonk şekli verilir. Bir kağıt havlunun üzerine unuyla birlikte konur, kısa süre kuruması sağlanır. Bu arada ince kıyılmış soğan tereyağında pembeleştirilir. Üzerine kıyma eklenir. Kıyma suyunu bırakıp çekince salça eklenir. Tuz ve sıcak su ilave edilir. Çorba kaynamaya başlayınca fiyonklar atılır. Fiyonklar çorbanın yüzüne çıkınca olmuş demektir.