



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÜSÜK ÇORBASI

Hamur İçin:

1 Yumurta

1 Çorba kaşığı İrmik

400 gr un

İç Malzeme:

250 gr Kıyma

2 soğan

Tuz

Karabiber

Çorba İçin:

250 gr Hamur

1.5 litre su

1 kaşık biber salçası

1.5 Çorba kaşığı tereyağ

2 çorba kaşığı kuru nane

1 su bardağı haşlanmış Nohut

3 Çorba kaşığı limonsuyu

biraz tuzot

Önce iç malzememizi hazırlayalım,kıyma,rendelenmiş soğan ,tuz,karabiber ile suyunu tam çekmiş kavrulmuş kıyma hazırlayıp,buzdolabında tam soğutalım.Hamur için,ıslanmış irmik,yumurta,tuzumuza , unumuzu ve suyumuzu azar azar ekleyerek biraz sertçe hamur elde edelim.Hamurumuzu 30 dk üstü ıslak bezle örtüp bekletelim.Hamuru 4 eşit beze haline getirin,her bezeyi 2mm inceliğe ulaşıncaya kadar unla açın.mantı gibi hazırlayın.Çorba İçin;Salça ve tereyağını çorba tencerenizde hafifçe kavurun,bu karışıma suyunuzu ekleyin,tam kaynar hale getirin.Hamurlarınızı kaynar suya atın.Kuru naneyi ekleyin,10-15 dk hamurlarınızı pişirin.Hamurlarınız pişmeye yakın haşlanmış nohutları ekleyin.Limon ve tuzunu ekledikten sonra ateşten alın,yarım su bardağı soğuk su ekleyerek hamurlarınızın dirilmesini sağlayın