



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HACI ÇORBASI

500 gr kemikli kuzu eti
1 su bardağ nohut
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

500 gr kemikli kuzu eti üzerini çıkmayacak kadar su ile birlikte haşlanır.

Hamuru için; unun üzerine 1 yumurta kırılır ve 1 çay kaşığı tuz atılır. Azar azar su eklenerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur. Açılan hamur katlanır ve ince şeritlere kesilir. Kesilen hamur şeritleri de küp küp doğranır.

Haşlanan etler çıkartılır ve etin suyu da çorbanın pişirileceği tencereye süzgeçten geçirilerek dökülür. Etler didiklenip 1 çay kaşığı tuz ile birlikte et suyuna atılır. 1 su bardağı haşlanmış nohut eklenip kaynatılır. Kaynayan çorbaya hamurlar eklenir ve yumuşayana kadar pişirilir. Pulbiber, 2 yemek kaşığı tereyağı ile kızdırılıp pişen çorbanın üzerine dökülür. Hacı Çorbası servise hazırdır.

