



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR ÇORBASI (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

2 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
5 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı haşlanmış nohut
Sos için:
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı toz biber

Un, yumurta ve biraz su ile katı hamur yapılır. Hamur kalın yufka şeklinde açılır. Yufkanın her tarafına bolca un serpilir. Oklava yardımıyla rulo yapılır. Erişte kalınlığında kesilir. Kesilen eriştelere tekrar arpa şehriye büyüklüğünde kesilir. Kesilen hamurlar kaynamış 5 su bardağı tavuk suyunun içine yavaş yavaş atılır. Sürekli kaşırılarak pişirilir. Hamurlar piştikten sonra haşlanmış nohutlar içine atılır. Nohutla birlikte bir taşım daha kaynatılır.

Sos için: Tavada tereyağı eritilir. Eriyen yağın içine salça eklenerek kavrulur. Toz biber eklenir. Çorbanın suyundan 1 fincan su eklenir. Sos kıvamım alınca çorbanın üstüne dökülür.

