



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR KAPAKLI ÇORBA

2 adet pırasanın beyaz kısmı
1 adet soğan
1 adet havuç
2 çorba kaşığı tereyağı
5 su bardağı sıcak su
1 adet et suyu tableti
1 su bardağı makarna
200 gr. krema
Tuz
Üzeri için:
1 su bardağı un
Aldığı kadar su
1 adet yumurtanın sarısı
Tuz

Pırasa ve soğanı çok ince kıyın. Havucu minik küpler halinde doğrayın. Tüm sebzeleri yağda beş dakika kavurun. Üzerine su ve et suyu tabletini ekleyin. Kaynamaya başlayınca makarnayı ilave edip sekiz dakika pişirin. Tuz ve kremayı ekleyip, bir taşım kaynatıp ocaktan alın, fırına dayanıklı kaplara paylaşın. Üzeri için; una, tuz ve aldığı kadar su ekleyip ele yapışmayacak bir hamur hazırlayın, kapların üstünü kapatın. Üstlerine yumurta sürün. 180 derece fırında hamurlar kızarana kadar pişirin.