UMAÇ ÇORBASI (BATI TRAKYA)

1 su bardağı un
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı nane
Yarım çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Bir tencereye su, salça ve tuz ekleyip kaynatın. Diğer tarafta bir tabağa un koyup, hafif su serperek karıştırın ve elinizle parça parça katı bir form verin. Hamurlar nohut büyüklüğünde olana dek bu işleme devam edin. Hamur parçacıklarını, kaynamakta olan suya yavaş yavaş üave edin. Nane ekleyerek birkaç taşım kaynatın ve ocaktan alm. Tereyağını eritip, kırmızıbiber ilave edin. Çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8448 • adı:Umaç çorbası (Batı Trakya) • gönderen:general • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:57