



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UMAÇ ÇORBASI (KOCAELİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 adet soğan
- 2 domates
- 1 kase un
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yağ, yoğurt, süt, bir adet yumurta, sirke bu malzemeler aldığı un ile yoğrulur bir süre dinlendirilir parçalara ayrılır. 1 adet soğan 2 kaşık sıvı yağda sararıncaya kadar kavrulur 2 adet rendelenmiş domates ilave edilir 4 bardak su, bir kase un bir yumurta ile umaç yapılır kaynayan suya ilave edilir.

