# YÜZÜK ÇORBASI

Malzemeler:
1 kg. un
1/2 kg. yağsız iri kıyma
1 baş soğan
1 kaşık salça
1 yumurta
1 adet limon suyu
1 bardak haşlanmış nohut
yeterince tuz, karabiber, kırmızıbiber.

Hazırlanışı:
Un, yumurta, limon ve su karışımı hamur haline getirilir. Dört parçaya ayrılan hamur oklava yardımıyla yufka şeklinde açılır ve kare kare kesilir. Başka bir kenarda rendelenmiş soğan, kıyma ve baharatlar karıştırılarak nohut büyüklüğüne getirilip hamurun üzerine konularak dört köşesinden tutularak kapatılır. Bir tencerede 3 litre kadar su kaynatıp kapatılan hamurları ve pişmiş nohudu içine atarız. Hamurlar yüze çıkınca başka bir kapta oluşturduğumuz salça, yağ ve baharat karışımını yemeğin üzerine dökülerek birkaç dakika kaynatılır.

© lezzetler.com tarif no:40320 • adı:Yüzük Çorbası • gönderen:hayriyeaydin • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:17