



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALYANS ÇORBASI

1 adet kuru soğan
1 dolu çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 adet limon
1 tatlı kaşığı tuz
Hamur:
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Hamur yapılır, oklavayla, unlu zeminde bıçak sırtı kalınlığında açılır. Alyansla yuvarlak kesilir. Tencereye ince kıyılmış soğan ve tereyağı konur, kavrulur. Salça, su ve tuz eklenir. Kaynayınca hamurlar atılır, 6 dakika kaynatılır. Limonla karıştırılmış kuru nane eklenir. Ateşten alınır.