



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BURUÇLU UMAÇ ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Su 4-5 su bardağı

Un 2 su bardağı

Kaya tuzu 1 tatlı kaşığı

Salça 1 tatlı kaşığı

Toz kırmızı biber 1 tatlı kaşığı

Sıvı yağ ½ bardak

Erik burcu 1 çay bardağı

Soğan 1 adet, orta boy

Domates 1 adet, orta boy

Hamur için un ve su karıştırılarak biraz katı bir hamur elde edilir.

Elde edilen hamur küçük parçalara ayrılarak şehriye büyüklüğüne getirilir, parmaklar arasında yuvarlanır. Ayrı bir tencerenin içinde ince doğranan soğan, rendelenen domates ve salça kavrulur, baharatlar ilave edilir.

Sonra bu karışıma su ve erik burcu katılır, birlikte 15 dakika pişirilir. Daha sonra, önceden hazırlanan küçük hamur parçaları karışıma eklenir. Ayrıca tuz ilave edilir ve 5 dakika daha kaynatılır.

