



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇENEÇARPAN ÇORBASI (KÜTAHYA)

Hamuru için;
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar su
Ayrıca;
4 su bardağı su
4 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 adet limonun suyu

Hamuru hazırlamak için; un ve tuzu bir derin kaba koyun. Suyu azar azar ekleyip yoğurmaya başlayın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru toplayıp oda sıcaklığında 40 dakika kadar dinlendirin.

Hamuru hafif unlu tezgahın üzerinde yarım santim kalınlığında açın. Yufkanın üzerine hafifçe un serpin. Oklavayı yufkanın ucuna yerleştirip hamuru oklavanın etrafında rulo şeklinde sarın ve oklavayı çekip çıkarın.

Rulo yufkayı serçe parmağı kalınlığındaki şeritler halinde kesin.

Diğer taraftan, suyu ve sütü bir tencereye koyup orta ısı ateşin üzerine oturtun. Kaynamaya başlayınca hamur şeritlerini tencereye ilave edip sık sık karıştırın.

Yumurta ve limon suyunu bir kasede çirpin. Çorbanın suyundan bir kepçe kadar alıp karıştırın. Yine karıştırarak çorbaya katın. Sık sık karıştırarak hamurlar yumuşayınca kadar pişirin.

İsterseniz üzerine yağda pişirdiğiniz nane, pulbiber gezdirip sıcak sıcak servise sunun.

