



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇENEÇARPAN ÇORBASI

Eyüp Sevinç

4 su bardağı süt
4 su bardağı su
1,5 su bardağı un
4 çorba kaşığı limon suyu
1 adet yumurta
Tuz

Un, tuz ve suyu karıştırıp, yoğurun ve pürüzsüz bir hamur elde edin. Yarım santim kalınlığında hamuru açın. Açtığınız hamuru, birbirine yapışmaması için iyice unlayın ve oklavaya hafifçe dolayın. Oklavayı dikkatlice çekip, çıkan hamur rulosunu parmak kalınlığında dilimler halinde kesin. Derince bir tencerede su ve sütü bir taşım kaynatın. Ayrı bir kapta limon suyunu ve yumurtayı çırparak özleştirin. Kaynamış su ve süt karışımından bir kepçe alıp, limonlu terbiyeye yavaşça ekleyerek sürekli karıştırın ve yedirin. Önce hamurları, ardından yavaşça limonlu terbiyeyi ilave edin. Hamurların birbirine yapışmaması için arada kaşıkla karıştırın. 15-20 dakika orta ateşte, sonra kısık ateşte pişirin. Üzerine nane ve toz biber yakıp, dökerek sıcak servis yapın.

