



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇENEÇARPAN ÇORBA

Ebru Omurcalı

1 adet limon suyu
4 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 adet yumurta

Un, tuz ve su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın ve yarım saat dinlendirin. Dinlendirilmiş hamuru yufka kalınlığında açın ve yaklaşık 10 cm. uzunluğunda parçalar kesin. Çorba tencerenizde süt ve suyu kaynatın. Kaynayan karışıma hamurları ilave edin. Hamurlar pişene kadaryaklaşık 15 dakika kaynatın. Ayrı bir kâsede limon ve yumurtayı iyice çırpın. Kaynamış çorbadan ekleyerek terbiyenizi ısıtın ve çorbaya ekleyin. Üzerine tane karabiber serperek servis yapın.