



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇENEÇARPAN ÇORBASI (TEKİRDAĞ)

4 su bardağı süt
4 su bardağı su
1,5 su bardağı un
3/4 su bardağı su (hamur için)
4 çorba kaşığı limon suyu
1 adet yumurta
Tuz

Un, tuz ve suyu karıştırarak, yumuşak pürüzsüz bir hamur elde edin.
Bir hamur tahtası ya da tezgah üzerine un serpip yarım santimetre kalınlığında bir hamur açın.
Açtığınız hamuru, birbirine çok da yapışmaması için hafifçe unlayarak oklavaya hafifçe dolayın.
Oklavayı dikkatlice çekip, çıkan hamur rulosunu parmak genişliğinde şeritler halinde kesin.
Derin bir tencerede, su ve sütü bir taşım kaynatın.
Ayrı bir kapta limon suyu ve yumurtayı çırpın.
Kaynamış su ve süt karışımından bir kepçe alıp, yavaşça limonlu terbiyeye sürekli karıştırarak yedirin.
Önce hamurları, ardından yavaşça limonlu terbiyeyi çorbaya ilave edin.
Hamurların birbirine yapışmaması için arada kaşıkla karıştırın.
15-20 dakika boyunca önce orta, ardından kısık ateşte pişirmeye devam edin.
Sıcak servis yapın.

