



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇENEÇARPAN ÇORBASI (TEKİRDAĞ)

Terbiyesi İçin:
4 su bardağı süt
4 su bardağı su
4 yemek kaşığı limon suyu
1 adet yumurta
Hamur İçin:
1.5 su bardağı un
3/4 su bardağı su
Tuz
Üzeri İçin:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane

Öncelikle hamur için verilen malzemeleri yoğuruyoruz. Hamuru açıp ince ince kesip eriştelere hazırlıyoruz. Erişteleri kaynamış suda haşlıyoruz. Süt, su ve limon suyunu karıştırıyoruz, yavaş yavaş eriştelerin üzerine döküyoruz. Çorba pişmeye yakinken tereyağında nane yakıp üzerine sos olarak döküyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 31.10.2022