



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇENEÇARPAN ÇORBASI (TEKİRDAĞ)

Tekirdağ Valiliği

Un
Su
Yumurta
Limon
Süt

Yumurta limonla terbiye edilir. Hamur oklava ile kalın bir şekilde açılır. içine un serpip tekrar oklavaya sarılır. Oklava çekilerek kalan hamur parça parça kesilir.(parmak büyüklüğünde) Süt ve su karıştırılarak kaynatılır. Kaynama devam ederken hamurlar, tuz ve terbiye edilmiş limon suyu ile yumurta bu karışımın içine atılır. Çorba pişince sıcak olarak servis yapılır.