



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ÇİÇEK HAMURLU ÇORBA

15 Gr Sana Klasik  
1 Tutam maydanoz  
1 Adet yumurta  
1 Su Bardağı un  
5 Su Bardağı su  
1 Su Bardağı haşlanmış nohut  
1,5 Yemek Kaşığı domates salçası  
Yeterince karabiber  
100 gr kıyma  
Yeterince tuz

Hamuru hazırlamak için bir kabın içine unu aktarıp ortasını açın. Yumurtayı kırın. Tuz ve bir miktar su ekleyerek yoğurun. Üzerini örterek 10-15 dakika dinlendirin. Un serpilmiş tezgahta hamuru açın. Çiçek şekilli bir kalıpla hamurdan küçük parçalar çıkartın ve yine un serpilmiş bir yerde bekletin. Kıymaya tuz ve karabiber ekleyerek yoğurun. Fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Yağı tencerede eritin, salçayı ekleyip kavurun. Su ilave edin. Küçük hamur parçalarını ve köfteleri ekleyin. Hamurlarla köfteler iyice pişince haşlanmış nohutları ilave edin. 10 dakika kaynatıp ocaktan alın. Maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.