



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇORBA İÇİN KİTİR HAMURLAR

- 1,5 su bardağı un
- 1 çay bardağı su
- 1 tutam tuz
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Un, su, tuz ile Hamurumuzu hazırlayalım. Yuvarlak hamurun üzerine elimizle bastırıp bıçakla uzun şeritler keselim. Oklavayla açar gibi elimizle iyice uzatalım. Küçük küçük keselim. Margarini eritem iyice ktır olana kadar kızartalım ateşten alıp nane ve toz kırmızı biber ekleyip çorbalarda kullanabilirsiniz.
