



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇORBALIK HAMUR

2 su bardağı un
Yeteri kadar ılık su
Tuz

Un ve bir miktar tuzu hamur yoğurma kabında harmanlayın. Azar azar ılık su ekleyip hafifçe sert bir hamur yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bez örtün. Yarım saat dinlendirip mandalina büyüklüğünde bezelere ayırın. Bezeleri kopmayacak şekilde incecik açın. Daha sonra 2 cm'lik kareler şeklinde kesin. Bezlerin üzerine dizip kuruyana kadar bekletin.

Not: Hamur eklenen çorbalar Anadolu'da çok yaygındır. Hem çorbaya lezzet ve kıvam katar hem de besleyiciliğini artırır. Yoğurtlu, bakliyatlı ve et suyuyla yapılan çorba tariflerine eklenen hamur parçaları kimi zaman elde gelişigüzel ufalanmış kimi zaman da ince uzun parçalar veya kare şeklinde kesilmiş olarak hazırlanır. Amasya'nın ibik çorbası gibi mercimekli veya köfteli hamur çorbaları çok sevilir ve pişirilir.

