



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CSİPETKE (MACARİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

Çorba İçin Küçük Hamur Parçaları

80 gr. un

1 yumurta

bir tutam tuz

Unla, yumurtayı ve tuzu karıştırıp sert bir hamur yapın. Parmaklarınızı unlayarak hamurdan fındık büyüklüğünde düzgün olmayan parçalar kopartıp önceden hazırladığınız çorbanın içine, çorbayı ateşten almadan hemen önce atın ve 2-3 dakika kaynatın. Csipetke'ler pişince çorbanın üstüne çıkar. Bu şekilde piştikleri anlaşılır. Çorbanızı ateşten alarak sıcak sıcak servis yapın.

Not: Csipetke'nin hamuruna kesinlikle su koymayın. Csipetke'leri hazırlamış olduğunuz etli çorbalara, sığır ve koyun etiyle yaptığınız yahnilere yemeğinizi ateşten almadan 2-3 dakika önce hazırlayarak ilave edebilirsiniz.