



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CURU ÇORBA

8 su bardağı tavuk suyu

1 adet havuç

1 adet soğan

1 adet patates

1 tatlı kaşığı tuz

Hamur için:

2 adet yumurta

1 çay bardağı su

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı un

Üzeri için:

Dereotu

Yumurtalar yoğurma kabına kırılır, su ve tuz eklenir, güzelce karıştırılır. Un ilave edilir. Yoğurmaya başlanır ama toplanmadan kopuk kopuk olması için üzerine biraz daha un eklenerek parçacıklara ayrılır. Diğer yanda rende havuç ve yarım ay şeklinde doğranmış soğan sıvıyağda kavrulur. Et suyu tencereye konur, kaynamaya başlayınca kuşbaşı doğranmış patates atılır. 5 dakika sonra hamur parçacıkları eklenir. Hamurlar pişmeye başlayınca kavrulan havuç ve soğan karışımı eklenir. Bir taşım pişirilir. Ateşten almadan önce kıyılmış dereotu eklenir.