



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜ KÖFTESİ ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

<https://www.eskisehirliyiz.biz>

Kullanılacak malzeme

- 1 su bardağı düğü
- 1 miktar tuz, 1 çay bardağı zeytinyağ
- 2 adet domates rendesi
- 4 adet sivri biber (ince kıyılmış)
- 1 adet yumurta
- 4 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı un, üzerine maydonoz

Hazırlanışı:

Düğü, tuz ve un hamur yapılır. Fındıktan biraz ufak elde yuvarlanır. Yağda kıyılmış biberler hafif kavrulur daha sonra domates rendesi ilave edilir, biraz çevrildikten sonra 1 yumurta kırılır ve karıştırılır ve üzerine kaynar su ilave edilir. Kaynayan suya hazırladığımız humurlar salınır. 10 dk. beraber pişirilir ve servise sunulur