



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

E'GUAW ÇORBASI (YALOVA)

Yalova Sosyal Bilimler Dergisi

600 ml. süt

70 gr. un

2 diş sarımsak

4 gr. tuz

Üzerine dökmek için:

Tereyağı

Toz biberli sos

Bir kaba un konur, serpiştirerek unun süt konularak karıştırılır.

Sütün hamur içerisinde topaklanması sağlanır, her bir topaklanan hamur parçası mercimek tanesinden daha büyük hale getirilerek, elenir.

İşlem eldeki tüm un bitene kadar tekrarlanır.

Kalan sütün üzerine su ilave edilerek, ezilmiş sarımsaklar ve tuz eklenerek oluşturulan karışım kaynamaya bırakılır.

Sonrasında hazırlanan hamur topakları kaynayan karışımın içerisine atılarak 6-7 dakika kadar pişirilir.

Üzerine tereyağı ve toz biberden oluşturulan sos dökülerek servis edilir.