



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ÇORBA (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

- 1 Adet Soğan
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Çorba Kaşığı Domates ve Biber Salçası
- 1 Çay Kaşığı Toz Kırmızı Biber
- 2 Çorba Kaşık Sirke
- 1 Lt su
- Kuru veya Yaş Nane
- Hamuru İçin;
- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Un
- ½ Su Bardağı Su
- Tuz

Yumurta, un, su ve tuz ile hamur yoğrulur, elle hamurdan yaklaşık 5 mm çapında uzun şeritler yapılır, şeritler bıçak ile 5 mm kalınlığında kesilerek tepsiye alınır, hamurların yapışmaması için üzerine un serpilir. Tencerede küp şeklinde doğranmış soğan ve zeytinyağı kavrulur, soğanlar kavrulduktan sonra salça ve kırmızı toz biber ilave edilerek birkaç dakika daha birlikte pişmeleri sağlanır, çorbaya sirke ve su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Su kaynadıktan sonra kesilmiş olan hamurlar karışımın içine dökülür, hamurlar pişince çorbanın üzerine ince doğranmış yaş nane veya kuru nane dökülür, sıcak olarak servis yapılır.

