



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR ÇORBASI (AYDIN)

Aydın Valiliği

100 gr un
1 adet yumurta
1 lt et suyu
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber,
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım demet maydanoz
100 gr tereyağı

Un, tuz ve yumurta karışımı yoğrularak hamur haline getirilir. Normal incelikte hazırlanan hamur orta incelikte açılır. Bolca unun döküldüğü bir zemin üzerine alınır. Birer santimlik kareler halinde kesilir. Et suyu bir tencereye alınarak kaynatılır. Kaynayan et suyunun içine elekten geçirilip fazla unları atılan hamurlar dökülür. Üzerine tuz ve karabiber ilave edilir. Un kokusu giderilinceye kadar hamur pişirilir. İsteğe bağlı olarak çorba içine küçük köfteler ilave edilebilir. Diğer yanda tereyağı eritilerek içine kırmızı toz biber ilave edilerek hazırlanan Aydın'ın geleneksel sosu kaseye alınan çorbanın üzerine dökülür. Kabaca doğranmış maydanozlar en son ilave edilir. Sıcak servis edilir.

