



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMUR ÇORBASI (BALIKESİR)

Malzemeler:

1 bardak haşlanmış nohut

1 parça kemikli tavuk göğsü

8 su bardağı su

1 kaşık domates salçası

2 çorba kaşığı tereyağı

tuz

karabiber

Hamuru için:

1 su bardağı un

1 yumurta

kıvamı kadar su.

Su, yumurta ve 1 bardak un ile katı bir hamur yapılır. Mantı hamuru gibi açılıp bir bez üzerinde 1 gün kurumaya bırakılır. Nohutlar gecedan ısınır. Tavuk 8 bardak su ile düdüklü tencerede haşlanır. Suyu alınıp etleri bir tencereye didiklenir. Tavuk suyu ayrı bir tencerede kaynatılır. Su kaynamaya başlayınca akşamdan açılıp, kurutulmuş hamurlar kaşığa gelecek büyüklükte kırılıp kaynayan suyun içine atılır. Tavuk etleri ve nohut ilave edildikten sonra ateşten alınır. Tuzu karabiberi katılır. Ayrı bir tavada yağ salça ile kızdırılıp çorbanın üzerine gezdirilir.