



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAMUR ÇORBASI (MACARİSTAN)

2 su bardađı un
1 ay bardađı süt
1 ay bardađı su
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Bütün malzeme bir kaptaki cıvık bir Őekilde iyice çırpılır. Tencereye 3 su bardağı su ve tuz konur, kaynatılır. İri delikli bir kevgir kaynar suyun üzerine tutulur. Hamur kevgire dökülerek kaynar suya düŐmesi sağlanır. DüŐen hamurlar tana tane olmalıdır. Daha sonra hamurlar sudan alınır, kaynamakta olan 6 su bardağı et suyuna atılır. Bir taŐım kaynattıktan sonra sıcak servis yapılır.