



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR ÇORBASI

3 su bardağı süt
1 su bardağı su
100 ml Pakmaya ŞefKrema
1 çay bardağı un
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
Üzerine için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber

Unu bir kaba aktarın. 1 kahve fincanı sütü azar azar ekleyin ve kontrollü olarak yarım ceviz büyüklüğünde top hamurlar elde edin.

Kalan sütü, Pakmaya ŞefKrema'yı, suyu, havanda ezilmiş sarımsakları ve tuzu tencereye aktarın. Kaynamaya bırakın.

Su kaynayınca elde ettiğiniz hamurları ekleyin. 10 dakika haşlayın. Ocaktan alın. Servis kaselerine paylaşın. Üzerine tereyağında ısıtılmış kuru naneli ve pul biberden hazırladığınız sostan dökün. Sıcak servis yapın.

