



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR ÇORBASI

Un
1 yumurta
100 gr kıyma
1 soğan
Salça
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı kırmızıbiber
Karabiber
Tuz

Bir kaptan 1 su bardağı ılık su ile 1 yumurta, tuz ilave edilip çırpılır, un ilave edilerek bir hamur yapılır.

Hamur iyice özlendirilerek yoğrulduktan sonra mantı kalınlığında açılır.

Açtıktan sonra yufkanın üzerine bol un serpip rulo gibi yuvarlayarak sarılır. 1 santim inceliğinde kesilir.

Kesilen parçalar açılır. Üst üste koyarak kare olarak kesilir. Bir kağıdın üzerine serip, kurutulur. Çorba hemen pişirilecekse az kurusa da olur.

Piştirilmesi: Bir tencereye kıyma, ince doğranmış soğan koyup kapağı kapatılır, suyunu salıp da çekinceye kadar arada bir karıştırarak pişirilir.

Tuzu ve salça ilave edilip 5 dakika kadar daha pişirilir, 8 bardak sıcak su ilave edilerek kaynamaya bırakılır.

Kaynayınca serili hamurlar içine atılır; hamur kokusu gidinceye kadar pişirilir.

Karabiber, kırmızıbiber ve ince doğranmış maydanoz ilave edilip, servis yapılır.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 06.04.2018