



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR ÇORBASI

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. Manti hamuru gibi açılıp bir bez üzerinde 1 gün kurumaya bırakılır. Nohutlar gecedan ıslanır. 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.