



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR LOKMALI ÇORBA

1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su
Hamur için:
1 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Soğan ince doğranır, tereyağında pembeleştirilir. Üzerine salça eklenir, 3 dakika çevrilir. Su katılır, kaynamaya bırakılır. Bu arada hamur malzemesiyle krepe kıvamında bir hamur yapılır. Hamur tatlı kaşığı yardımıyla kaynayan çorbaya bırakılır. Hamur parçaları suyun yüzüne vurunca olmuş demektir.