



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR LOKMALI TAVUK ÇORBASI

5 su bardağı tavuk suyu
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
Hamur lokmaları:
1/2 su bardağından biraz az su
1/4 su bardağı süt
1 çay kaşığı şeker
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı hindistancevizi
90 gr (3/4 su bardağı) irmik
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)

Hamur lokmalarını hazırlamak için su, süt, şeker, tuz ve hindistancevizini orta boy bir tencereye koyup, orta ateşte kaynatınız. Karışım kaynayınca ateşi kısıp, irmiği serpiniz. Tahta bir kaşıkla, karışım koyulaşıp katılaşıncaya kadar sürekli karıştırınız. Tencereyi ateşten alıp, karışımı bir kenarda 10 dakika soğutunuz. Çırpılmış yumurtayı katıp, bütün malzeme iyice karışarak, katılaşıncaya kadar sürekli karıştırınız. Tencereyi buzdolabına kaldırıp, 30 dakika soğutunuz.

Büyük bir tencerede tavuk suyunu orta ateşte kaynatınız.

Buzdolabındaki tencereyi çıkarıp, ellerinizi hafifçe unlayarak tenceredeki karışımı küçük toplar halinde yuvarlayınız. Hazırladığınız bu hamur lokmalarını kaynamakta olan tavuk suyuna atınız. Ateşi iyice kısıp 5-6 dakika, lokmalar suyun yüzüne çıkana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, çorbayı kepçeyle ısıtılmış 4 çorba kasesine aktararak, üstlerine maydanozu eşit olarak serpip, servis ediniz.

Not: Hazırlanması kolay ve çabuk olan hamur lokmalı tavuk çorbası değişik bir Rus yemeğidir.