HAMUR TUTMA ÇORBASI (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı un, 1 yumurta, 2 tatlı kaşığı tuz, 2 su bardağı yoğurt, 1 kaşık tereyağı, 1 tatlı kaşığı nane, 1 tutam maydanoz. Yapılışı için 1 su bardağı un, 1 yumurta, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay bardağı suyla hamur tutulur, hamur bıçak sırtı kalınlığında yufka olarak açılıp üzerine un serpilerek oklavaya sarılıp boydan boya kesilir. Düz bir dikdörtgen haline gelen kat kat hamur iki parmak eninde parçalara ayrılarak erişte inceliğinde kıyılır.
Kıyılan hamurlar kaynar tuzlu suda haşlanır,yaklaşık beş dakika süreyle haşlanan erişteler ateşten alındıktan sonra bir miktar suyu süzgeçte süzülür üzerine bir bardak soğuk su dökülür.2 su bardağı yoğurt iyice çırpılır çorbanın suyuyla yavaş yavaş çorbanın içine ilave edilir. Başka bir kapta bir kaşık tereyağı eritilerek nane içine katılır ve çorbanın üzerine dökülür. Maydanoz yaprakları çorbanın üzerine ilave edilir. Bu şekilde sıcak veya soğuk olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:31493 • adı:Hamur Tutma Çorbası (Bursa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:08.05.2024 - 04:05