



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAMURLU ÇORBA

### Malzemeler

1/2 kg kıyma  
2 çorba kaşığı tereyağı (30 gr)  
3 adet çarliston biber (ince kıyılmış)  
8 su bardağı sıcak su (2 lt)  
1/2 çay kaşığı kırmızı pul biber  
2 çay kaşığı kekik  
1/2 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
Hamur için:  
2 su bardağı un (300 gr)  
1/2 su bardağından biraz az su (100 ml)

### Yapılışı

Tereyağını derin bir tencerede eritin. Kıymayı iyice pişene kadar kavurun. İnce kıyılmış çarliston biberleri, kavurduğunuz kıymaya ilave edin. 8 su bardağı sıcak suyu, kıyma karışımına ekleyin ve kısık ateşte kaynamaya bırakın. Bir kaseye kaynayan çorbanın suyundan 2 çorba kaşığı ayırın ve bu suda; 1/2 çorba kaşığı salçayı iyice eritip, tekrar çorbanın içine karıştırın. Bu arada hamur için 100 ml su ve 2 su bardağı unu karıştırıp, elinizde iyice ufalayarak küçük hamur parçaları haline getirin. Bu hamur parçalarını kaynayan çorbanıza ilave edin. Tuz, karabiber, kekik, kırmızı pul biber ile lezzetlendirin ve arada bir karıştırarak, 10 dk, kısık ateşte pişirin. Çorbanızı, sıcak çorba tabaklarında, kıyılmış maydanoz ile servis yapın.

---