



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU ÇORBA

Hamuru için:

1 yumurta

1 çorba kaşığı su

1 tutam tuz

100 gr. un

Çorba için:

1 litre et suyu

1/2 demet maydanoz

Hazırlanışı:

Hamuru için yumurtayı, su ve tuz ile birlikte bir kaptaki köpürünceye kadar çırpın. Yavaş yavaş unu ilave edin. Düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamur tahtasını unlayın. Hamuru bunun üzerinde çok ince bir şekilde açın. 30 dakika kurummasını bekleyin. Sonra 5 cm. inceliğinde parçalar halinde kesin. Bu parçaları da verev olarak bölün. Et suyunu ısıtın. Hamurları içine atın. 10 dakika pişirin. Bu arada maydanozu ince ince kıyın. Çorbaya ilave edip servis yapın.
